WARMING DRAWER

USE & CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

WOLF®

Contents

Safety Instructions 5
Warming Drawer Features 6
Warming Drawer Use & Care 6
Service Information 9

Features and specifications in this guide and on the website are subject to change at any time without notice. Check our website, wolfappliance.com, for the most up-to-date specifications.

Contenido

Instrucciones de seguridad 11
Características del cajón calentador 12
Uso y mantenimiento del cajón calentador 12
Información de mantenimiento 15

Las características y especificaciones de esta guía y de la página web están sujetas a cambios sin previo aviso. Visite nuestra página web, wolfappliance.com, para obtener las especificaciones más actualizadas.

Table des matières

Mesures de sécurité 17
Caractéristiques du tiroir chauffant 18
Utilisation et entretien du tiroir chauffant 18
Service après-vente 21

Les caractéristiques et spécifications indiquées dans ce guide ainsi que sur le site Internet peuvent être modifiées sans préavis. Pour prendre connaissance des spécifications les plus récentes, consultez notre site Internet, wolfappliance.com.

Indice

Istruzioni sulla sicurezza 23
Funzioni del cassetto scaldavivande 24
Utilizzo e manutenzione del cassetto scaldavivande . . 24
Informazioni sul servizio di assistenza 27

Le funzioni e le specifiche indicate in questa guida e sul sito Web sono soggette a modifica in qualsiasi momento, senza preavviso. Per le specifiche più aggiornate, consultare il nostro sito Web, wolfappliance.com.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 29
Merkmale der Wärmeschublade 30
Bedienung und Pflege der Wärmeschublade 30
Serviceinformationen 33

Die in dieser Anleitung und auf der Website beschriebenen Leistungsmerkmale und technischen Daten unterliegen jederzeit Änderungen ohne Vorankündigung. Die aktuellsten technischen Daten finden Sie auf unserer Website wolfappliance.com.

Thank You

Your purchase of a Wolf warming drawer attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your warming drawer with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

Before you begin using your warming drawer, please take some time to read this use & care guide. It will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf warming drawer.

Important Note

To ensure the safe and efficient use of Wolf equipment, please take note of the following types of highlighted information throughout this guide:

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

CAUTION signals a situation where minor injury or product damage may occur if instructions are not followed.

WARNING states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

WOLF® is a registered trademark of Wolf Appliance, Inc.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

IMPORTANT NOTE: Read all safety instructions before using this appliance.

- Read this use & care guide carefully before using your new warming drawer to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- Before performing any service, unplug or disconnect the power supply for the warming drawer by switching off the circuit breaker or removing the fuse.

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

- Ensure that towels are stacked only as high as the sides of the drawer pan. Any higher may result in discoloration of the towels.
- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature and proof yeast dough. Cold food cannot be heated thoroughly or cooked in the warming drawer.
- Make sure the warming drawer is securely installed in a firmly attached cabinet.
- Use care when opening the warming drawer. Partially open the warming drawer and let warm air escape prior to removing or replacing food.
- Always place the rack in the desired location while the warming drawer is cool.
- Always use dry pot holders when removing items from the warming drawer. Wet or damp pot holders can cause burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Do not operate the warming drawer if the front panel has not been installed.
- Do not repair or replace any part of the warming drawer unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a Wolf dealer.
- This appliance in not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave children alone or unattended in the area when the warming drawer is in use. Never allow children to sit, stand or hide in the appliance. Do not let children play with the warming drawer.
- Never leave the warming drawer open when you are not attending to the warming drawer.
- Never use the warming drawer or other appliances for warming or heating the room.
- Do not wear loose fitting or hanging garments while using this appliance.
- Do not place more than 34 kg into the warming drawer.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the warming drawer. These surfaces may be hot enough to burn. The inside surfaces of the warming drawer may be hot when opened.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst and cause serious injury.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. This may cause damage to interior surfaces of the warming drawer.
- Do not overfill the warming drawer. This may lead to difficulty in opening or closing the drawer, as well as items falling out of the drawer or behind the drawer.

⚠ WARNING

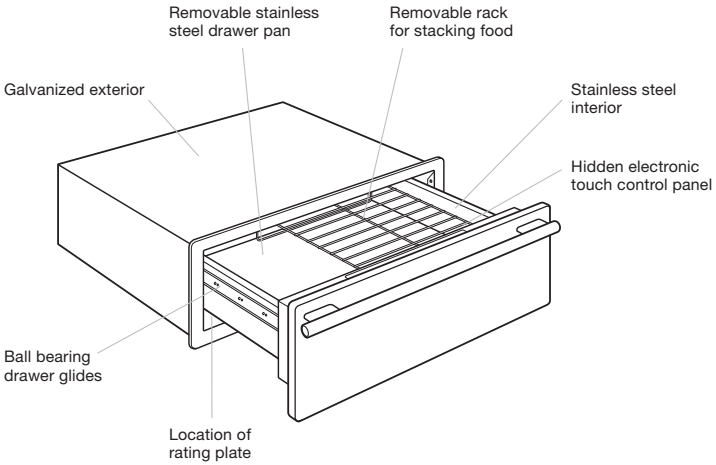
Do not use the warming drawer to dry paper products. If overheated, paper products can catch fire.

Warming Drawer Features

- Optional stainless steel drawer fronts with handle match the look of Wolf built-in ovens and sealed burner rangetops.
- Optional integrated drawer front allows for custom wood panel and handle.
- 850-watt heating element.
- Hidden electronic touch control panel.
- Preset and variable temperature control.
- Preset automatic shut-off or extended operation in Sabbath mode.
- Removable rack for stacking food.
- Removable stainless steel drawer pan.
- Full-extension, ball bearing drawer glides.
- Stainless steel interior with galvanized exterior.
- Optional six-piece container set with lids and rack available as an accessory.
- CE certified.

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

MODEL ICBWWD30


Removable stainless steel drawer pan
Removable rack for stacking food
Galvanized exterior
Stainless steel interior
Hidden electronic touch control panel
Ball bearing drawer glides
Location of rating plate

Electronic Controls

The electronic touch control panel is hidden when the warming drawer is closed. With the warming drawer open, the controls can be accessed at the top of the drawer just behind the drawer front.

PRESETS

Your warming drawer features four preset temperature settings; [≋], [•], [••], and [•••]. Using the PRESETS eliminates the need to manually set the temperature and time.

Preset Temperature Settings	
[≋]	29°C
[•]	48°C
[••]	71°C
[•••]	93°C

TO SET THE TEMPERATURE:

1) Touch [⏻].
2) Touch one of the PRESETS; [≋], [•], [••], or [•••] or touch the 🌡 [△] or [▽] arrow pad. Touch the [△] arrow to increase the temperature and the [▽] arrow to decrease the temperature. Two seconds after selecting the temperature/time, the ON indicator will illuminate as well as a beep indicating that the unit is on.

IMPORTANT NOTE: One of the PRESETS or the 🌡 [△] or [▽] arrow pad must be pressed within 20 seconds of turning unit on, or the unit will automatically shut off.

PREHEAT

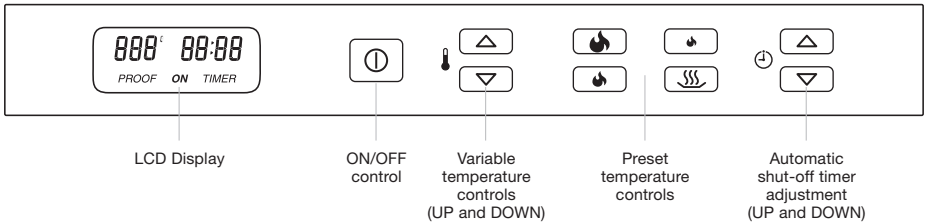
During preheat, the temperature read-out in the LCD display alternates between the setpoint and the actual temperature. The word “Lo” will appear in the LCD display until the temperature reaches 29°C. The unit will beep once to signal preheat is complete.

AUTOMATIC SHUT-OFF

Your Wolf warming drawer has a factory preset automatic shut-off time of four hours. The time interval of the automatic shut-off can be adjusted from one minute to 24 hours.

TO SET AUTOMATIC SHUT-OFF:

1) Warming drawer must be OFF.
2) Touch [⏻].
3) Touch one of the PRESETS; [≋], [•], [••], or [•••] or touch the 🌡 [△] or [▽] arrow pad. Touch the [△] arrow to increase the temperature and the [▽] arrow to decrease the temperature.
4) Touch and hold the 🕘 [△] arrow to increase the shut-off time or the [▽] arrow to decrease the shut-off time.
5) The word TIMER will illuminate and the automatic shut-off time will appear in the LCD display.



Warming drawer control panel.

Electronic Controls

PRESET PROGRAMMING

Preset temperatures and time settings can be adjusted for the [≋], [1], [2] and [3] PRESETS.

The [≋] temperature range is 26–43°C. The [1], [2] and [3] PRESETS can be adjusted from 26–93°C.

TO ADJUST PRESET TEMPERATURE AND TIME SETTING:

1) Warming drawer must be OFF.
2) Touch [ⓘ].
3) Touch and hold the desired PRESET, [≋], [1], [2] or [3] for 5 seconds. The word TIMER will illuminate and “4:00” will flash in the LCD display along with the temperature. Adjustments to the settings should be made within 30 seconds. The unit will exit the preset programming mode if no adjustment is made within this time.
4) To adjust the temperature, touch and hold the 🌡 [△] arrow to increase or the [▽] arrow to decrease the temperature until the desired preset temperature is shown in the LCD display.
5) To adjust the time setting, touch and hold the 🕘 [△] arrow to increase or the [▽] arrow to decrease the time until the desired preset time setting is shown in the LCD display.
6) Touch and hold the adjusted PRESET again for 5 seconds. Three quick tones will signify that settings for the PRESET have been changed. If 30 seconds elapse before you touch and hold the PRESET, the unit will exit the preset programming mode with no adjustments made.

Sabbath Mode

Sabbath mode is for certain religious observances where some warming drawer functions need to be turned off. In Sabbath mode, the automatic shut-off feature is disabled, allowing the warming drawer to operate continuously.

TO INITIATE SABBATH MODE:

1) Warming drawer must be OFF.
2) Touch and hold [ⓘ] for 5 seconds. The word “Sab” will flash in the LCD display after 5 seconds.
3) While “Sab” is flashing, select one of the PRESETS or set the temperature with the 🌡 [△] or [▽] arrow pads. Touch the [△] arrow to increase the temperature and the [▽] arrow to decrease the temperature. Two tones will signify that the Sabbath mode has been initiated.
4) In Sabbath mode, the warming drawer will operate continuously until [ⓘ] is touched. The word ON will remain illuminated in the LCD display all the while the unit is in Sabbath mode. No other read-outs will appear in the LCD display.
5) Touch [ⓘ] to shut off the warming drawer and exit Sabbath mode.

⚠ CAUTION

When Sabbath mode is initiated, the automatic shut-off is disabled, requiring the unit to be turned off manually by touching [ⓘ].

Control Panel Backlighting

The Wolf warming drawer has three options for control panel backlighting; backlight off in Sabbath, backlight on in Sabbath and backlight off in all modes. The backlight defaults to ON in normal use and OFF in Sabbath mode.

TO CHANGE CONTROL PANEL BACKLIGHTING:

1) Warming drawer must be OFF.
2) Touch and hold 🌡 [△] arrow and 🕘 [△] arrow for 5 seconds. The current backlight setting will appear in the LCD display.
3) Use the 🕘 [△] arrow to scroll through the three backlight options; backlight off in Sabbath, backlight on in Sabbath (50% power), and backlight off in all modes. A selection should be made within 30 seconds. The unit will default to the current backlight setting if a new selection is not made within this time.
4) With the desired backlight setting selected, touch [ⓘ] to save the setting.

Temperature Display

The warming drawer temperature display can be changed from Fahrenheit (F) to Celsius (C) or vice versa.

TO CHANGE TEMPERATURE DISPLAY:

1) Warming drawer must be OFF.
2) Touch and hold both the 🌡 [△] and [▽] arrows for 5 seconds.
3) After 5 seconds, the unit will beep, the backlighting will turn on, and either F or C will appear, depending on the current display setting.
4) Touch the 🌡 [△] or [▽] arrow to select either Fahrenheit (F) or Celsius (C).
5) With the desired temperature display selected, touch [ⓘ] to save the setting.

Before Using for the First Time

Remove all literature and packaging materials from inside the warming drawer.

Clean your warming drawer thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process.

Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster to the exterior of your warming drawer. Refer to cleaning and care recommendations on page 9.

Using the Warming Drawer

- Always start with hot food. The warming drawer will keep hot food at serving temperature. Do not use the warming drawer to heat cold food other than for proofing yeast dough and crisping crackers, chips or dry cereal.
- Always preheat the warming drawer. Preheat 3 minutes for [≋], 4 minutes for [•], 7 minutes for [••] and 13 minutes for [•••].
- Food in heat-safe glass and glass ceramic containers may need higher temperature settings as compared to food in metal containers.
- Repeated opening of the warming drawer will allow hot air to escape and the food to cool.
- With large loads, it may be necessary to use a higher temperature setting and to cover some of the cooked food items.
- Food should be kept hot in the cooking container or transferred to a heat-safe serving dish prior to being placed into the warming drawer.
- Remove serving spoons, etc., before placing food containers in warming drawer.
- Aluminum foil may be used to cover food to increase moisture content.
- Do not place plastic containers or plastic wrap in the warming drawer.

Warming Drawer Rack

The rack will fit in the warming drawer front to back and allows you to double stack items.

When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the bottom of the warming drawer and place food on the rack.

IMPORTANT NOTE: Always preheat the warming drawer with the rack in position.

Warming Drawer Pan

The stainless steel warming drawer pan is removable for cleaning. To remove, pull the warming drawer completely open. Slide fingertips under the right and left side edges of the pan. Firmly pull the pan upward, making sure that all edges are clear from the interior of the unit.

To replace the warming drawer pan, pull the warming drawer completely open. Place pan edges on the side rails of the drawer frame. Open and close the drawer completely to check operation.

Food Preparation

TO PROOF YEAST BREAD DOUGH:

1) Touch [⏻] then [≋] on the control panel. “29C” will appear in the LCD display. The word TIMER will illuminate and “4:00” will flash in the LCD display. Allow the warming drawer to preheat.
2) The temperature can be adjusted by pressing the [△] or [▽] arrows. The time setting can be adjusted by pressing the [◴] [△] or [▽] arrows.
3) Lightly oil the top of the dough in a bowl large enough to allow the dough to double in size.
4) Cover the dough with a dry cloth.
5) Place bowl on the bottom of the warming drawer.
6) Let dough rest in warming drawer for 40 minutes or until dough has doubled in size and a slight depression remains in the surface of the dough when touched gently with a finger.

TO CRISP STALE ITEMS:

1) Preheat warming drawer on [•].
2) Place food in shallow dish or pan.
3) Check for desired crispness after 45 minutes. Adjust time if necessary.

TO WARM SERVING BOWLS:

1) Preheat warming drawer on [•].
2) Use only heat-safe dishes.
3) Place the empty dishes on the rack or bottom of the warming drawer.

IMPORTANT NOTE: To heat fine china or heat dishes to a higher temperature, please consult dish manufacturer for maximum heat tolerance.

TO WARM TOWELS:

1) Preheat warming drawer on [•].
2) Place towels in warming drawer.

IMPORTANT NOTE: Ensure that towels are stacked only as high as the sides of the drawer pan. Any higher may result in discoloration of the towels.

IMPORTANT NOTE: Towels should be warmed on the [•] setting only. Any other settings may result in discoloration of the towels.

Temperature Selection

IMPORTANT NOTE: Leave food uncovered to keep food crisp and cover food to keep moisture in.

Temperature Settings
[•] Beef (rare)*, eggs, tortilla chips and towels
[••] Beef (medium or well done)*, bread, soft rolls, hard rolls, fruit, casseroles, cooked cereals, gravy, cream sauces, fish, seafood, ham, pork, lamb, poultry, pancakes, waffles, pies (one or two crusts), mashed potatoes and vegetables
[•••] Bacon, fried foods, hamburger, pizza (on plate or in box) and baked potatoes (in foil)

*USDA/FSIS recommends an internal temperature of 60°C as the minimum doneness for beef. Use a meat thermometer to check internal meat temperatures.

Cleaning and Care Recommendations

IMPORTANT NOTE: Make sure the warming drawer is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the unit.

STAINLESS STEEL

Although stainless steel is resistant to most stains, it is not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.

Use a spray degreaser to remove fingerprints and greasy spatters. Spray on a cloth and wipe surface. Buff dry immediately to avoid streaking.

For hard water stains, use white vinegar and water.

Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface. Do not use steel wool pads.

STAINLESS STEEL DRAWER FRONT

To clean the exterior of the classic stainless steel drawer front, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth.

To bring out the natural luster of the stainless finish, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.

IMPORTANT NOTE: Under no circumstances should you use a metallic or highly abrasive cleaner or cloth.

DRAWER RACK

Clean the chrome rack with a mild detergent and water. After cleaning, rinse with clean water and dry thoroughly with a clean cloth.

CONTROL PANEL

Be careful not to soak the control panel. Although the panel is sealed, excessive moisture may cause damage to the controls.

Use a glass cleaner to remove fingerprints and spills from the surface of the control panel. Spray first on a cloth before wiping the panel.

Troubleshooting

If your Wolf warming drawer is not operating properly, use the following troubleshooting guide before calling your Wolf dealer. This guide will save you time and trouble and may help you avoid the expense of a service call.

Warming drawer does not operate.

- A fuse may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
- Verify that the warming drawer is plugged in.

Drawer does not slide smoothly.

- Ball bearings are out of alignment. Fully extend the drawer and close completely to realign.
- Drawer is overloaded or the load is unbalanced. Reduce weight to less than 34 kg or redistribute contents.

There is excessive condensation.

- Remove liquid in the warming drawer pan.
- Cover food with a lid or aluminum foil.
- Temperature setting is too high, use a lower setting.

No heat in the proof setting.

- Room temperature may prevent the thermostat from turning on. Verify that PROOF is illuminated in the LCD display on the control panel.

Food dries out in the proof setting.

- Cover food with a lid or aluminum foil.

Service Information

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your Wolf warming drawer. This information is found on the product rating plate located on the left front floor area of the inner cabinet. To access the rating plate, the drawer must be fully open. For location of the rating plate, refer to the illustration on page 6. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Installation Date: _____

Wolf Dealer: _____

Phone: _____

The information and images in this guide are the copyright property of Wolf Appliance, Inc. Neither this guide nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.

Gracias

La compra de un cajón calentador de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado el cajón calentador con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle muchos años de servicio seguro y eficaz.

Antes de comenzar a utilizar el cajón calentador, lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento. Le recomendamos que se familiarice con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del cajón calentador de Wolf.

Nota importante:

Para garantizar que la instalación del equipo Wolf sea segura y eficiente, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece NOTA IMPORTANTE, se resalta información que resulta especialmente importante.

PRECAUCIÓN indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

AVISO indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

WOLF® es una marca comercial registrada de Wolf Appliance, Inc.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

NOTA IMPORTANTE: lea íntegramente las instrucciones de seguridad antes de utilizar este electrodoméstico.

- Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo cajón calentador para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se lleven a cabo de manera correcta. Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Solicite al instalador que le indique la ubicación del cortacircuitos o fusible para que sepa dónde debe desconectar el aparato.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, desenchufe o desconecte el cajón calentador de la red eléctrica apagando el cortacircuitos o quitando el fusible.

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que los paños de cocina están apilados a la misma altura que los laterales de la cubeta del cajón. Cualquier altura superior puede hacer que los paños se decoloren.
- Los cajones calentadores tienen una misión principal: conservar bien los alimentos a la temperatura adecuada hasta que sea hora de tomarlos y comprobar el estado de la masa con levadura. Los alimentos fríos no se pueden calentar ni cocinar en el cajón calentador.
- Compruebe que el cajón calentador está bien instalado en un mueble bien sujeto.
- Tenga cuidado al abrir el cajón calentador. Abra parcialmente el cajón calentador y deje que salga el aire caliente antes de sacar los alimentos o de introducir otros.
- Coloque la bandeja de rejillas en la posición que desee cuando el cajón calentador esté frío.
- Utilice siempre elementos aislantes secos cuando quite los alimentos del cajón calentador. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- No utilice el cajón calentador si no ha instalado el panel frontal.
- No repare ni cambie ninguna pieza del cajón calentador a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un distribuidor de Wolf.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo. Es preciso supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en un área en la que se esté utilizando el cajón calentador. No permita que los niños se sienten, estén de pie o se escondan en el cajón. No permita que los niños jueguen con el cajón calentador.
- No deje nunca abierto el cajón calentador cuando no esté prestando atención al mismo.
- No utilice nunca el cajón calentador ni otros aparatos para calentar la habitación.
- No lleve nunca prendas sueltas u holgadas mientras está utilizando este aparato.
- No meta más de 34 kg en el cajón calentador.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- No toque las resistencias ni la superficie interior del cajón calentador. Estas superficies pueden estar calientes y podrían quemar. Es posible que las superficies del interior del cajón calentador estén calientes al abrirse.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría acumularse presión y explotar el recipiente, lo que podría producir heridas graves.
- No utilice papel de aluminio para forrar el cajón calentador. Esto podría dañar las superficies del interior del cajón calentador.
- No coloque demasiados alimentos en el cajón calentador. Si lo hace, es posible que el cajón se abra o cierre con dificultad y puede hacer que los alimentos se salgan del cajón o se cuelen por detrás del mismo.

⚠ AVISO

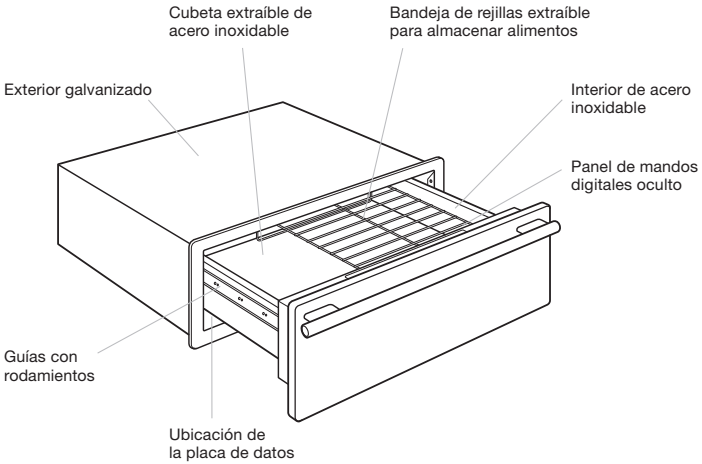
No utilice el cajón calentador para secar productos de papel. Si se sobrecalientan, el papel podría incendiarse.

Características del cajón calentador

- Los frentes de cajón opcionales de acero inoxidable con tirador combinan con los hornos empotrables de Wolf y las encimeras de cocción a gas con quemadores herméticos.
- Frente integrado opcional que admite un panel de madera fabricado a medida con tirador.
- Resistencia de 850 vatios.
- Panel de mandos digitales oculto.
- Control de la temperatura preseleccionado y variable.
- Apagado automático o funcionamiento ampliado para el modo Sabbath.
- Bandeja de rejillas extraíble para almacenar alimentos.
- Cubeta extraíble de acero inoxidable.
- Guías con rodamientos de extracción total.
- Interior de acero inoxidable y exterior galvanizado.
- Conjunto opcional de contenedor de seis piezas con tapas disponible como accesorio.
- Certificado CE.

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

MODELO ICBWWD30


Cubeta extraíble de acero inoxidable
Bandeja de rejillas extraíble para almacenar alimentos
Exterior galvanizado
Interior de acero inoxidable
Panel de mandos digitales oculto
Guías con rodamientos
Ubicación de la placa de datos

Controles electrónicos

El panel de mandos digitales queda oculto al cerrar el cajón calentador. Si el cajón calentador está abierto, puede ver y tocar los mandos que están situados en la parte superior del cajón, detrás del frente del cajón.

VALORES PREDETERMINADOS

El cajón calentador incluye cuatro configuraciones de temperatura predeterminadas; [≋], [•], [••] y [•••]. Si utiliza los VALORES PREDETERMINADOS, no tendrá que configurar la temperatura ni la hora de manera manual.

Programación de la configuración de temperatura	
[≋]	29 °C
[•]	48 °C
[••]	71 °C
[•••]	93 °C

CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA:

1) Pulse [⏻].
2) Pulse uno de los VALORES PREDETERMINADOS; [≋], [•], [••] o [•••] o pulse las flechas 🌡 [△] o [▽]. Pulse la flecha [△] para subir la temperatura y la flecha [▽] para bajarla. Dos segundos después de seleccionar la temperatura y el tiempo, el indicador de encendido ON se ilumina y se emite un sonido para indicar que la unidad está encendida.

NOTA IMPORTANTE: deberá pulsar uno de los VALORES PREDETERMINADOS o la flecha 🌡 [△] o [▽] en los 20 segundos posteriores al encendido de la unidad o, de lo contrario, esta se apagará.

PRECALENTAMIENTO

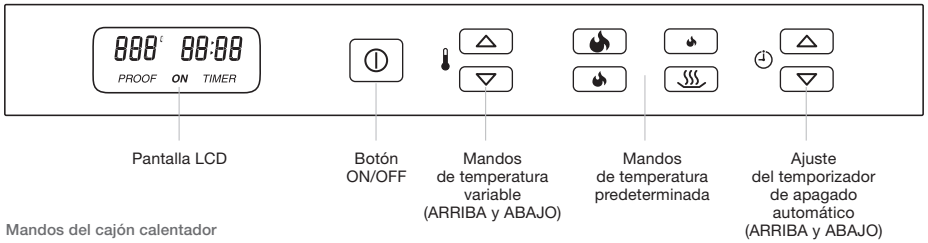
Durante el precalentamiento, las lecturas de temperatura que aparecen en la pantalla LCD alternan entre la temperatura predefinida y la temperatura real. En la pantalla LCD aparecerá la palabra “Lo” hasta que la temperatura llegue a los 29 °C. La unidad emitirá un pitido para indicar que el precalentamiento ha finalizado.

APAGADO AUTOMÁTICO

El cajón calentador de Wolf tiene un tiempo de apagado de cuatro horas que viene predeterminado de fábrica. El intervalo de tiempo de apagado automático se puede ajustar desde un minuto hasta 24 horas.

CONFIGURACIÓN DEL APAGADO AUTOMÁTICO:

1) El cajón calentador debe estar apagado.
2) Pulse [⏻].
3) Pulse uno de los VALORES PREDETERMINADOS; [≋], [•], [••] o [•••] o pulse las flechas 🌡 [△] o [▽]. Pulse la flecha 🌡 [△] para subir la temperatura y la flecha [▽] para bajarla.
4) Pulse y mantenga pulsada la flecha 🕘 [△] para aumentar el tiempo de apagado o la flecha [▽] para reducir el tiempo de apagado.
5) La palabra TIMER se iluminará y el tiempo de apagado automático aparecerá en la pantalla LCD.


888° 88:88
PROOF ON TIMER
Pantalla LCD
Botón ON/OFF
Mandos de temperatura variable (ARRIBA y ABAJO)
Mandos de temperatura predeterminada
Ajuste del temporizador de apagado automático (ARRIBA y ABAJO)

Mandos del cajón calentador

Controles electrónicos

PROGRAMACIÓN PREDETERMINADA

Las temperaturas predeterminadas y la configuración del tiempo se pueden ajustar para los VALORES PREDETERMINADOS, , , y .

El intervalo de temperatura está entre 26 y 43 °C. Los VALORES PREDETERMINADOS , y se pueden ajustar de 26 a 93 °C.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA PREDETERMINADA Y CONFIGURACIÓN DE TIEMPO:

1) El cajón calentador debe estar apagado.
2) Pulse .
3) Pulse y mantenga pulsado el VALOR PREDETERMINADO , , , o durante cinco segundos. A continuación, se iluminará la palabra TIMER y “4:00” parpadeará en la pantalla LCD junto con la temperatura. Si desea cambiar la configuración, deberá hacerlo antes de que transcurran 30 segundos. La unidad saldrá del modo de programación predeterminada si no se realiza ningún ajuste en este tiempo.
4) Para ajustar la temperatura, pulse y mantenga pulsada la flecha para subir la temperatura o la flecha para bajarla hasta que aparezca en la pantalla LCD la temperatura predefinida deseada.
5) Para ajustar el tiempo, pulse y mantenga pulsada la flecha para aumentar el tiempo o la flecha para reducir el tiempo hasta que aparezca en la pantalla LCD el tiempo predeterminado que desea.
6) Pulse y mantenga pulsado el VALOR PREDETERMINADO de nuevo durante cinco segundos. Si escucha tres tonos cortos, la configuración del VALOR PREDETERMINADO ha cambiado. Si transcurren 30 segundos antes de que pulse el VALOR PREDETERMINADO, la unidad saldrá del modo de programación predeterminada sin realizar ningún cambio.

Modo Sabbath

El modo Sabbath sirve para adaptarse a las normas religiosas de la cultura hebrea, por la cual algunas funciones del cajón calentador deben permanecer desconectadas. En el modo Sabbath, la opción de apagado automático está desactivada permitiendo que el cajón calentador funcione de manera continua.

PARA INICIAR EL MODO SABBATH:

1) El cajón calentador debe estar apagado.
2) Pulse y mantenga pulsado durante cinco segundos. A continuación, la palabra “Sab” parpadeará en la pantalla LCD transcurridos cinco segundos.
3) Mientras la palabra “Sab” está parpadeando, seleccione uno de los VALORES PREDETERMINADOS o ajuste la temperatura con las flechas o . Pulse la flecha para subir la temperatura y la flecha para bajarla. Si escucha dos tonos, significa que el modo Sabbath se ha iniciado.
4) En el modo Sabbath, el cajón calentador funcionará de manera continua hasta que pulse . La palabra ON continuará iluminada en la pantalla LCD mientras la unidad se encuentre en el modo Sabbath. En la pantalla LCD no aparecerá ninguna otra lectura.
5) Pulse para apagar el cajón calentador y salir del modo Sabbath.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando el modo Sabbath haya comenzado, el apagado automático se desactiva, por lo que la unidad deberá apagarse de manera manual pulsando .

Retroiluminación del panel de control

El cajón calentador de Wolf dispone de tres opciones para la retroiluminación del panel de mandos; iluminación apagada en Sabbath, iluminación encendida en Sabbath e iluminación apagada en todos los modos. La retroiluminación está encendida durante el uso normal y apagada en el modo Sabbath de manera predeterminada.

PARA CAMBIAR LA RETROILUMINACIÓN DEL PANEL DE CONTROL:

1) El cajón calentador debe estar apagado.
2) Pulse y mantenga pulsada la flecha y durante cinco segundos. La configuración actual de la retroiluminación aparecerá en la pantalla LCD.
3) Utilice la flecha para desplazarse por las tres opciones de retroiluminación; retroiluminación apagada en Sabbath, retroiluminación encendida en Sabbath (50% de potencia) y retroiluminación apagada en todos los modos. Debe seleccionar una opción en 30 segundos. La unidad adoptará la configuración de retroalimentación actual si no selecciona una nueva opción en este tiempo.
4) Una vez que haya seleccionado la configuración de retroalimentación que desee, pulse para guardar la configuración.

Visualización de temperatura

La temperatura del cajón calentador se puede cambiar de grados Fahrenheit (F) a Celsius (C) o viceversa.

PARA CAMBIAR LA VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA:

1) El cajón calentador debe estar apagado.
2) Pulse y mantenga pulsada las flechas y durante cinco segundos.
3) Transcurridos 5 segundos, la unidad emitirá un sonido, la retroiluminación se encenderá y aparecerá F o C en la pantalla, dependiendo de la configuración actual de la pantalla.
4) Pulse la flecha o para seleccionar Fahrenheit (F) o Celsius (C).
5) Una vez que haya seleccionado la configuración de temperatura que desee, pulse para guardar la configuración.

Antes de utilizar por primera vez

Retire toda la documentación y los materiales de embalaje del cajón calentador.

Limpie a fondo el cajón calentador con agua caliente y detergente suave. Aclárelo y séquelo con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasas que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación.

Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo a la superficie exterior del cajón calentador. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento y limpieza en la página 15.

Uso del cajón calentador

- Cuando lo utilice por primera vez, introduzca comida caliente. El cajón calentador mantendrá los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. No utilice el cajón calentador para calentar alimentos fríos excepto para comprobar el estado de la masa con levadura, galletas crujientes, patatas fritas o cereales.
- Debe precalentar siempre el cajón calentador. Precaliéntelo 3 minutos para [≋], 4 minutos para [•], 7 minutos para [••] y 13 minutos para [•••].
- Para calentar los alimentos en recipientes de cristal y de cerámica resistentes al calor, es posible que necesite más temperatura que para calentar alimentos en recipientes metálicos.
- Si abre el cajón repetidamente, dejará que salga el aire caliente haciendo que los alimentos se enfríen.
- Si introduce muchos alimentos, es posible que deba seleccionar una temperatura más alta y tapar algunos de los alimentos cocinados.
- Los alimentos deben mantenerse calientes en el recipiente que ha utilizado para cocinarlos o puede cambiarlos a un plato de servir resistente al calor antes de colocarlos en el cajón calentador.
- Quite las cucharas de servir etc. antes de colocar los recipientes con los alimentos en el cajón calentador.
- Puede utilizar papel de aluminio para tapar los alimentos con el fin de aumentar el vapor que generen.
- No introduzca contenedores de plástico ni film de plástico en el cajón calentador.

Bandeja de rejillas del cajón calentador

La bandeja de rejillas se puede introducir en el cajón calentador de adelante hacia atrás y le permitirá almacenar el doble de alimentos.

Cuando esté colocando alimentos cocinados y calientes, y platos de servir vacíos y calientes al mismo tiempo, coloque los platos de servir en la parte inferior del cajón calentador y coloque los alimentos en la bandeja.

NOTA IMPORTANTE: precaliente siempre el cajón calentador con la bandeja colocada en su lugar.

Cubeta del cajón calentador

La cubeta de acero inoxidable del cajón calentador es extraíble para que se pueda limpiar con facilidad. Para extraerla, abra totalmente el cajón calentador. Deslice la punta de los dedos por debajo de los bordes laterales derecho e izquierdo de la cubeta. Tire de la cubeta hacia arriba asegurándose de que todos los bordes están fuera de la unidad.

Para cambiar la cubeta del cajón calentador, abra el cajón calentador totalmente. Coloque los bordes de la cubeta en los rieles del marco del cajón. Abra y cierre el cajón completamente para comprobar si funciona de manera correcta.

Preparación de los alimentos

COMPROBACIÓN DE MASA DE PAN CON LEVADURA:

1) Pulse [⏻] y después [≋] en el panel de control. En la pantalla LCD aparecerá “29C”. A continuación, se iluminará la palabra TIMER y “4:00” parpadeará en la pantalla LCD. Deje que el cajón calentador se precaliente.
2) La temperatura se puede ajustar pulsando las flechas 🌡 [△] o [▽]. La configuración de tiempo se puede ajustar pulsando las flechas 🕓 [△] o [▽].
3) Engrase ligeramente la parte superior de la masa en un cuenco lo suficientemente grande para permitir que la masa duplique su tamaño.
4) Cubra la masa con un paño seco.
5) Coloque el cuenco en el fondo del cajón calentador.
6) Deje reposar la masa en el cajón durante 40 minutos o hasta que haya duplicado su tamaño y que al presionar ligeramente con el dedo quede la marca en la superficie.

PARA TOSTAR ALIMENTOS DUROS:

1) Precaliente el cajón calentador pulsando [••].
2) Ponga los alimentos en un plato o bandeja llanos.
3) Déjelos durante 45 minutos y compruebe si están a su gusto. Ajuste el tiempo si fuese necesario.

PARA CALENTAR FUENTES QUE SE VAN A SERVIR:

1) Precaliente el cajón calentador pulsando [••].
2) Utilice únicamente platos resistentes al calor.
3) Coloque los platos vacíos en la bandeja de rejillas o en el fondo del cajón calentador.

NOTA IMPORTANTE: si va a calentar porcelana o platos a una temperatura más elevada, consulte al fabricante de los mismos para saber cuál es la tolerancia máxima al calor.

PARA CALENTAR PAÑOS DE COCINA:

1) Precaliente el cajón calentador pulsando [••].
2) Coloque los paños en el cajón calentador.

NOTA IMPORTANTE: asegúrese de que los paños de cocina estén apilados a la misma altura que los laterales de la cubeta del cajón. Cualquier altura superior puede hacer que los paños se decoloren.

NOTA IMPORTANTE: solo se pueden calentar paños con la configuración [••]. Si selecciona otra configuración, puede hacer que los paños se decoloren.

Selección de temperatura

NOTA IMPORTANTE: no cubra los alimentos para mantenerlos crujientes; cúbralos si desea mantener la humedad.

Ajuste de temperatura
[••] Carne (poco hecha)*, huevos, tortitas y paños
[•••] Carne (medio hecha o pasada)*, pan, rollitos blandos, rollitos duros, fruta, guisos, cereales cocinados, salsa, salsas de nata, pescado, marisco, jamón, cerdo, cordero, pollo, crepes, gofres, pasteles (una o dos tapas de masa), puré de patatas y verduras
[••••] Beicon, alimentos fritos, hamburguesas, pizza (en plato o en la caja) y patatas asadas (en papel de aluminio)

*USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 60 °C al menos para que se cocine la carne. Compruebe la temperatura interna de la carne con un termómetro de carne.

Recomendaciones de mantenimiento y limpieza

NOTA IMPORTANTE: compruebe que el cajón calentador está apagado y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier pieza de la unidad.

ACERO INOXIDABLE

Aunque el acero inoxidable es resistente a la mayoría de las manchas, no es totalmente impermeable y puede resultar dañado. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente.

Utilice un desengrasante con pulverizador para eliminar las huellas de dedos y salpicaduras de grasa. Eche el líquido en un paño y limpie la superficie. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye.

Para limpiar manchas de agua incrustadas, utilice vinagre diluido en agua.

No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. No utilice estropajos de lana de acero.

FRENTE DE CAJÓN DE ACERO INOXIDABLE

Para limpiar el exterior del frente de cajón de acero inoxidable clásico, utilice un limpiador especial para este material, suave y no abrasivo, y aplíquelo con un paño también suave que no deje pelusas.

Para que el cajón adquiera el brillo natural del acabado de acero inoxidable, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, con una gamuza seca para pulir. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.

NOTA IMPORTANTE: no utilice nunca limpiadores o paños metálicos o muy abrasivos.

BANDEJA DEL CAJÓN

Limpie la bandeja cromada con detergente suave y agua. Después de limpiarla, aclárela con agua limpia y séquela bien con un paño también limpio.

PANEL DE MANDOS

Tenga cuidado de no mojar el panel de mandos. Aunque el panel está sellado herméticamente, una humedad excesiva puede dañar los mandos.

Utilice un producto de limpieza para cristal para eliminar las huellas y manchas de la superficie del panel de mandos. Eche el producto de limpieza sobre un paño antes de aplicarlo sobre el panel.

Localización y solución de problemas

Si el cajón calentador Wolf no funciona correctamente, utilice la siguiente guía de localización y solución de problemas antes de llamar al distribuidor de Wolf. Esta guía le ahorrará tiempo y le evitará problemas, así como el gasto de una llamada al servicio técnico.

El cajón calentador no funciona.

- Compruebe que los fusibles o el cortacircuitos no están fundidos. Sustituya el fusible o reinicie el cortacircuitos.
- Compruebe que el cajón calentador esté enchufado.

El cajón no se desliza con suavidad.

- Los rodamientos están desalineados. Abra por completo el cajón y ciérrelo totalmente para volver a alinearlos.
- Ha introducido demasiado peso en el cajón o el peso no está equilibrado. Reduzca el peso a menos de 34 kg o redistribuya los alimentos.

Hay demasiada condensación.

- Retire el líquido de la cubeta del cajón calentador.
- Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio.
- La configuración de temperatura es demasiado alta, utilice una más baja.

En el modo de comprobación de los alimentos, el cajón no calienta.

- Es posible que la temperatura ambiente evite que se encienda el termostato. Compruebe que está iluminada la palabra PROOF en la pantalla LCD del panel de mandos.

En el modo de comprobación de los alimentos, los alimentos se secan.

- Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio.

Información de mantenimiento

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del cajón calentador Wolf. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte izquierda delantera del armario interior. Para ver la placa de datos, es necesario abrir el cajón totalmente. Para conocer la ubicación de la placa de datos, consulte la ilustración de la página 12. Guarde la información de la placa de datos por si necesita consultarla en el futuro.

Referencia del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

Distribuidor de Wolf: _____

Teléfono: _____

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc. Este documento y la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse total ni parcialmente sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. Todos los derechos reservados.

Merci

Votre achat d'un tiroir chauffant Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué un tiroir chauffant en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Avant de commencer à utiliser votre tiroir chauffant, veuil-lez prendre le temps de lire le présent guide d'utilisation et d'entretien. En effet, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent au tiroir chauffant Wolf.

Remarque importante

Pour garantir une utilisation sûre et efficace des équipements Wolf, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

MISE EN GARDE signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

WOLF® est une marque déposée de Wolf Appliance, Inc.

CONSIGNES IMPORTANTES

REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions et les mesures de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau tiroir chauffant.
- Assurez-vous que son installation et son entretien ultérieur sont effectués correctement. Il doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié. Demandez au poseur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- Avant de procéder à un quelconque dépannage, débranchez le tiroir chauffant ou coupez son alimentation électrique en désactivant le disjoncteur ou en enlevant le fusible.

CONSIGNES GÉNÉRALES EN TERME DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que les piles de serviettes ne dépassent pas la hauteur des côtés du bac du tiroir. Les serviettes dépassant cette hauteur pourraient se décolorer.
- La fonction du tiroir chauffant est de maintenir les plats cuits chauds à la température à laquelle ils doivent être servis et d'apprêter la pâte levée. Les aliments froids ne peuvent pas être complètement chauffés ou cuits dans le tiroir chauffant.
- Assurez-vous que le tiroir chauffant est installé en toute sécurité dans un élément de cuisine solidement fixé.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir chauffant. Ouvrez partiellement le tiroir chauffant et laissez l'air chaud s'en échapper avant de retirer les plats ou de les placer à l'intérieur.
- Placez toujours la grille porte-récipients à la position voulue tandis que le tiroir chauffant est froid.
- Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les produits du tiroir chauffant. Des poignées mouillées ou humides pourraient provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- N'utilisez pas le tiroir chauffant si la façade n'a pas été installée.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du tiroir chauffant sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un revendeur Wolf.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants en bas âge doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ménager.
- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité du tiroir chauffant en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil ou à se cacher à l'intérieur. Ne les laissez pas jouer avec le tiroir chauffant.
- Ne laissez jamais le tiroir chauffant ouvert lorsque vous n'êtes pas à proximité.
- N'utilisez jamais le tiroir chauffant ni tout autre appareil ménager pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne placez pas de charge de plus de 34 kg dans le tiroir chauffant.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Ne touchez pas la résistance chauffante ou la surface intérieure du tiroir chauffant. Ces surfaces pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler. Les surfaces intérieures du tiroir chauffant peuvent être très chaudes lorsque le tiroir est ouvert.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et entraîner de graves blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir chauffant. Vous pourriez endommager les surfaces intérieures.
- Ne remplissez pas excessivement le tiroir chauffant. Vous pourriez avoir de la difficulté à ouvrir ou à fermer le tiroir, et des articles pourraient tomber du tiroir ou derrière le tiroir.

⚠ AVERTISSEMENTS

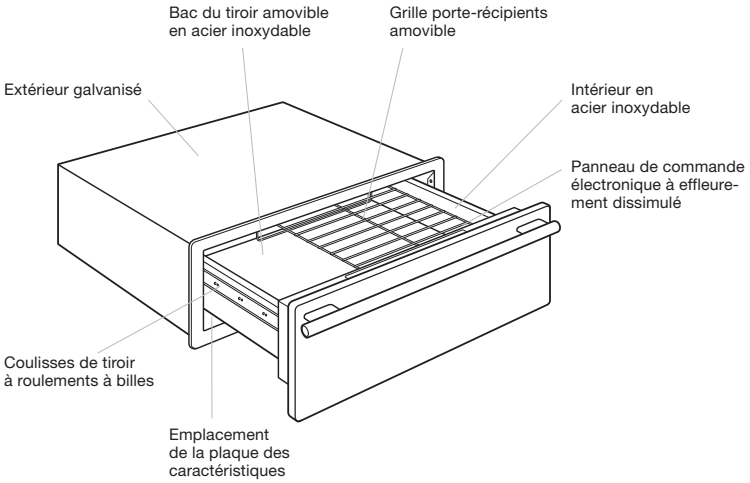
N'utilisez pas le tiroir chauffant pour sécher des produits en papier. Ils pourraient s'enflammer en cas de surchauffage.

Caractéristiques du tiroir chauffant

- Façades de tiroir en option en acier inoxydable avec poignée assorties aux fours encastrables et aux entablements à brûleurs étanches de Wolf.
- Façade de tiroir intégrée en option permettant la pose d'un panneau de bois avec une poignée sur mesure.
- Résistance chauffante de 850 watts.
- Panneau de commande électronique à effleurement dissimulé.
- Commande des températures prédéfinies et variables.
- Arrêt automatique prédéfini ou fonctionnement prolongé en mode Sabbat.
- Grille porte-récipients amovible.
- Bac du tiroir amovible en acier inoxydable.
- Coulisses de tiroir à roulements à billes et à extension complète.
- Intérieur en acier inoxydable avec extérieur galvanisé.
- Jeu optionnel de six contenants avec couvercle et grille vendu en tant qu'accessoire.
- Conformité européenne.

Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

MODÈLE ICBWWD30


Bac du tiroir amovible en acier inoxydable
Grille porte-récipients amovible
Extérieur galvanisé
Intérieur en acier inoxydable
Panneau de commande électronique à effleurement dissimulé
Coulisses de tiroir à roulements à billes
Emplacement de la plaque des caractéristiques

Commandes électroniques

Le panneau de commande électronique à effleurement est dissimulé lorsque le tiroir chauffant est fermé. Lorsque le tiroir est ouvert, les commandes sont accessibles sur la partie supérieure, juste derrière la façade du tiroir.

TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES

Votre tiroir chauffant comprend quatre températures prédéfinies ; , , , et . L'utilisation de ces TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES élimine le besoin de régler manuellement la température et le délai.

Sélection des températures prédéfinies	
	29 °C
	48 °C
	71 °C
	93 °C

POUR RÉGLER LA TEMPÉRATURE :

1) Effleurez .
2) Sélectionnez l'une des TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES : , , , ou ou touchez les flèches ou . Touchez la flèche pour augmenter la température et la flèche pour la diminuer. Deux secondes après la sélection de la température / délai, le voyant ON s'allume et un bip retentit indiquant que l'appareil est en marche.

REMARQUE IMPORTANTE : Vous devez appuyer sur l'une des TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES ou sur les flèches ou dans les 20 secondes suivant la mise en marche de l'appareil sinon il s'éteindra automatiquement.

PRÉCHAUFFAGE

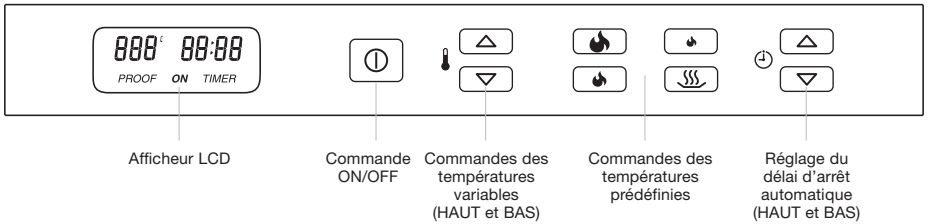
Pendant le préchauffage, l'afficheur LCD (à cristaux liquides) indique par alternance la température prédéfinie et la température réelle. Le mot « Lo » s'affiche jusqu'à ce que la température atteigne 29 °C. L'appareil émet alors un bip pour indiquer que le préchauffage est terminé.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Votre tiroir chauffant Wolf est doté d'une fonction d'arrêt automatique qui a été réglée à quatre heures. Ce délai d'arrêt automatique peut être réglé de une minute à 24 heures.

POUR RÉGLER LE DÉLAI D'ARRÊT AUTOMATIQUE :

1) Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté (OFF).
2) Effleurez .
3) Sélectionnez l'une des TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES : , , , ou ou touchez les flèches ou . Touchez la flèche pour augmenter la température et la flèche pour la diminuer.
4) Touchez et maintenez votre doigt sur la flèche pour augmenter le délai ou sur la flèche pour le diminuer.
5) Le mot TIMER s'allume et le délai d'arrêt automatique apparaît dans l'afficheur LCD.


PROOF ON TIMER
Afficheur LCD
Commande ON/OFF
Commandes des températures variables (HAUT et BAS)
Commandes des températures prédéfinies
Réglage du délai d'arrêt automatique (HAUT et BAS)

Panneau de commande du tiroir chauffant.

Commandes électroniques

PROGRAMMATION DES TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES

Les réglages des températures et du délai prédéfinis associés aux TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES, , , et peuvent être modifiés.

La plage des températures se trouve entre 26 et 43 °C. Les TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES , et peuvent être modifiées selon une plage de 26 à 93 °C.

POUR MODIFIER LES RÉGLAGES DE TEMPÉRATURES ET DE DÉLAIS PRÉDÉFINIS :

1) Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté (OFF).
2) Effleurez ⏻.
3) Touchez et maintenez votre doigt sur la TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE voulue, , , ou pendant 5 secondes. Le mot TIMER s'allume et « 4:00 » clignote dans l'afficheur qui indique également la température. Les modifications des réglages doivent être effectuées dans les 30 secondes. L'appareil abandonne le mode de programmation des températures prédéfinies si aucune modification n'est effectuée pendant ce délai.
4) Pour modifier la température, touchez et maintenez votre doigt sur la flèche 🌡 △ pour augmenter ou sur la flèche ▽ pour la diminuer jusqu'à ce que la température prédéfinie voulue s'affiche.
5) Pour modifier le réglage du délai, touchez et maintenez votre doigt sur la flèche 🕒 △ pour augmenter le délai ou sur la flèche ▽ pour le diminuer jusqu'à ce que le délai prédéfini voulu s'affiche.
6) Touchez et maintenez à nouveau votre doigt sur la TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE modifiée pendant 5 secondes. L'émission de trois brèves tonalités indique que les réglages des TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES ont été modifiés. Si 30 secondes s'écoulent avant que vous touchiez et mainteniez votre doigt sur la TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE, l'appareil abandonne le mode de programmation des températures prédéfinies sans qu'aucune modification n'ait été apportée.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour observer certains rites religieux exigeant que certaines des fonctions du tiroir chauffant soient désactivées. Ainsi, en mode Sabbat, la fonction d'arrêt automatique est désactivée, ce qui permet au tiroir chauffant de fonctionner en permanence.

POUR ACTIVER LE MODE SABBAT :

1) Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté (OFF).
2) Touchez et maintenez votre doigt sur la touche ⏻ pendant 5 secondes. Le mot « Sab » clignote dans l'afficheur après 5 secondes.
3) Pendant que le mot « Sab » clignote, sélectionnez l'une des TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES ou réglez la température avec les flèches 🌡 △ ou ▽. Touchez la flèche △ pour augmenter la température et la flèche ▽ pour la diminuer. L'émission de deux tonalités indique que le mode Sabbat a été activé.
4) En mode Sabbat, le tiroir chauffant fonctionne en permanence jusqu'à ce que vous touchiez ⏻. Le mot ON demeure allumé dans l'afficheur tant que l'appareil est en mode Sabbat. Aucune autre donnée n'apparaît dans l'afficheur.
5) Touchez ⏻ pour arrêter le fonctionnement du tiroir chauffant et quitter le mode Sabbat.

⚠ PRÉCAUTIONS

Lorsque le mode Sabbat est activé, le mode d'arrêt automatique est désactivé et l'arrêt du fonctionnement de l'appareil doit s'effectuer manuellement en touchant ⏻.

Rétroéclairage du panneau de commande

La fonction de rétroéclairage du panneau de commande du tiroir chauffant Wolf présente trois options : backlight off in Sabbath (rétroéclairage éteint en mode Sabbat), backlight on in Sabbat (rétroéclairage allumé en mode Sabbath) et backlight off in all modes (rétroéclairage éteint pour tous les modes). Par défaut, le rétroéclairage est activé (ON) lorsque le tiroir est utilisé normalement et désactivé (OFF) en mode Sabbat.

POUR MODIFIER LE RÉTROÉCLAIRAGE DU PANNEAU DE COMMANDE :

1) Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté (OFF).
2) Touchez et maintenez votre doigt sur la touche 🌡 △ et la flèche 🕒 △ pendant 5 secondes. Le réglage actuel du rétroéclairage apparaît dans l'afficheur.
3) Utilisez la flèche 🕒 △ pour faire défiler les trois options de rétroéclairage : backlight off in Sabbath, backlight on in Sabbath (puissance à 50 %) et backlight off in all modes. La sélection doit être effectuée dans les 30 secondes. Par défaut, l'appareil se met au réglage de rétroéclairage actuel si une nouvelle sélection n'est pas effectuée pendant ce délai.
4) Tandis que le réglage de rétroéclairage voulu est sélectionné, touchez ⏻ afin de sauvegarder le réglage.

Affichage des températures

Vous pouvez faire passer l'afficheur des températures du tiroir chauffant des degrés Fahrenheit (F) aux degrés Celsius (C) et inversement.

POUR MODIFIER L'AFFICHEUR DES TEMPÉRATURES :

1) Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté (OFF).
2) Touchez et maintenez votre doigt sur les flèches 🌡 △ et ▽ pendant 5 secondes.
3) Après 5 secondes, l'appareil émet un bip, le rétroéclairage s'allume et F ou C apparaît, selon le réglage de l'affichage actuel.
4) Touchez la flèche 🌡 △ ou ▽ pour sélectionner Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5) Tandis que l'affichage de la température voulue est sélectionné, touchez ⏻ afin de sauvegarder le réglage.

Avant la première utilisation

Enlevez toute la documentation et tout le matériel d'emballage de l'intérieur du tiroir chauffant.

Nettoyez minutieusement le tiroir chauffant avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Vous enlèverez ainsi toutes huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication.

Appliquez un produit à polir l'acier inoxydable afin de protéger la finition et de lustrer l'extérieur de votre tiroir chauffant. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien et de nettoyage, page 21.

Utilisation du tiroir chauffant

- Commencez toujours avec les aliments chauds. Le tiroir chauffant maintiendra les plats chauds à la température à laquelle ils doivent être servis. N'utilisez pas le tiroir chauffant pour chauffer des aliments froids, sauf pour faire lever la pâte ou rendre les biscuits salés, les chips ou les céréales sèches croustillants.
- Préchauffez toujours le tiroir chauffant. Préchauffez pendant 3 minutes pour [≋], 4 minutes pour [•], 7 minutes pour [••] et 13 minutes pour [•••].
- Les aliments préparés dans des récipients en verre résistant à la chaleur et en vitrocéramique pourraient exiger des températures plus élevées par rapport ceux qui sont dans des récipients en métal.
- L'ouverture répétée du tiroir chauffant laissera l'air chaud s'échapper, ce qui refroidira les aliments.
- Avec un volume important d'aliments, il pourrait s'avérer nécessaire d'utiliser des températures plus élevées et de couvrir certains plats cuits.
- Les aliments devraient être conservés chauds dans le récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur avant d'être placés dans le tiroir chauffant.
- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de placer les récipients dans le tiroir chauffant.
- Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour recouvrir la nourriture afin d'augmenter la teneur en humidité.
- Ne mettez pas de récipients en plastique, ni de cellophane dans le tiroir chauffant.

Grille du tiroir chauffant

La grille porte-récipients se place sur toute la profondeur du tiroir chauffant et vous permet d'empiler les produits.

Lorsque vous souhaitez maintenir simultanément au chaud des aliments cuits et des plats de service vides, placez les plats de service dans le bas du tiroir et les aliments sur la grille.

REMARQUE IMPORTANTE : Préchauffez toujours le tiroir chauffant avec la grille porte-récipients en place.

Bac du tiroir chauffant

Le bac en acier inoxydable du tiroir chauffant est amovible pour faciliter le nettoyage. Pour l'enlever, ouvrez complètement le tiroir. Glissez le bout de vos doigts sous les bords droit et gauche du bac. Soulevez fermement le bac en vous assurant que tous les bords sont dégagés de l'intérieur de l'appareil.

Pour remettre le bac du tiroir chauffant en place, ouvrez complètement le tiroir. Placez les bords du bac sur les rails latéraux du cadre du tiroir. Ouvrez et fermez le tiroir complètement pour vérifier le fonctionnement.

Préparation des aliments

POUR FAIRE LEVER LA PÂTE À PAIN :

1) Effleurez [⏻] puis [≋] sur le panneau de commande. « 29C » apparaît dans l'afficheur. Le mot TIMER s'allume et « 4:00 » clignote dans l'afficheur LCD. Laisser au tiroir chauffant le temps de chauffer.
2) Pour modifier la température, appuyez sur les flèches 🌡 [△] ou [▽]. Pour modifier le réglage des temps de chauffage, appuyez sur les flèches 🕒 [△] ou [▽].
3) Huilez légèrement le dessus de la pâte dans un bol suffisamment grand pour qu'elle puisse doubler de taille.
4) Recouvrez la pâte d'un chiffon sec.
5) Placez le bol au fond du tiroir chauffant.
6) Laisser reposer la pâte dans le tiroir chauffant pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille et qu'une légère pression du doigt laisse une empreinte sur la surface de la pâte.

POUR RENDRE LEUR FRAÎCHEUR AUX ALIMENTS :

1) Préchauffez le tiroir chauffant sur [••].
2) Mettez les aliments dans un plat ou un moule peu profond.
3) Vérifiez au bout de 45 minutes qu'ils sont suffisamment croustillants. Ajustez les délais au besoin.

POUR RÉCHAUFFER DES PLATS DE SERVICE :

1) Préchauffez le tiroir chauffant sur [••].
2) N'utilisez que des plats résistant à la chaleur.
3) Mettez les plats vides sur la grille ou au fond du tiroir chauffant.

REMARQUE IMPORTANTE : Pour chauffer la porcelaine ou chauffer les plats à des températures supérieures, veuillez vous renseigner auprès du fabricant sur les limites de tolérance de chaleur.

POUR CHAUFFER DES SERVIETTES :

1) Préchauffez le tiroir chauffant sur [••].
2) Mettez les serviettes dans le tiroir chauffant.

REMARQUE IMPORTANTE : Assurez-vous que les piles de serviettes ne dépassent pas la hauteur des côtés du bac du tiroir. Les serviettes dépassant cette hauteur pourraient se décolorer.

REMARQUE IMPORTANTE : Les serviettes ne peuvent être chauffées qu'à un seul réglage : [••]. Tous les autres réglages pourraient entraîner la décoloration des serviettes.

Sélection des températures

REMARQUE IMPORTANTE : Pour des aliments plus croustillants, ne les recouvrez pas. Par contre, pour garder la teneur en humidité, recouvrez-les.

[••] Bœuf (saignant)*, œufs, chips tortilla et serviettes
[•••] Bœuf (à point ou bien cuit)*, pain, petits pains au lait, petits pains croustillants, fruits plats uniques, céréales cuites, sauce, sauces à la crème, poisson, fruits de mer, jambon, porc, agneau, volaille, crêpes, gauffres, tartes (ou croustades), purée de pommes de terre et légumes
[••••] Bacon, aliments fris, viandes hâchées, pizza (sur un plat ou dans une boîte) et pommes de terre (en robe de chambre)

*L'organisme américain de la santé USDA/FSIS recommande une température interne de 60 °C au moins pour la viande de bœuf. Utilisez un thermomètre à viandes pour vérifier les températures internes de celles-ci.

Consignes d'entretien et de nettoyage

REMARQUE IMPORTANTE : Assurez-vous que le tiroir chauffant est éteint et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de l'appareil.

ACIER INOXYDABLE

Même si l'acier inoxydable résiste à la plupart des taches, il peut subir certains dommages. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piqueter et tacher la surface. Nettoyez immédiatement ces déversements.

Un dégraissant aérosol permet d'enlever les traces de doigts et les éclaboussures de produits gras. Vaporisez un chiffon avec le produit et essuyez la surface. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées.

Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau pour détartrer la surface.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils rayeraient la surface de façon permanente. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

FAÇADE DE TIROIR EN ACIER INOXYDABLE

Pour nettoyer l'extérieur de la façade d'un tiroir en acier inoxydable Classique, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

Afin de mettre en valeur le lustre naturel de la finition de l'acier inoxydable, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humidifié, puis avec un chiffon en microfibre sec. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.

REMARQUE IMPORTANTE : En aucun cas, vous ne devriez utiliser de tampon métallique ou de nettoyant ou de chiffon très abrasif.

GRILLE PORTE-RÉCIPIENTS

Lavez la grille porte-récipients à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez à l'eau propre et séchez complètement avec un chiffon propre.

PANNEAU DE COMMANDE

Attention à ne pas submerger d'eau le panneau de commande. Même si le panneau est étanche, un excès d'humidité pourrait endommager les commandes.

Utilisez un nettoyant pour verre pour enlever les traces de doigts, les ingrédients renversés, etc. de la surface du panneau de commande. Aspergez tout d'abord un chiffon avec le nettoyant avant d'essuyer le panneau.

Dépistage des pannes

Si votre tiroir chauffant Wolf ne fonctionne pas correctement, reportez-vous au guide de dépistage des pannes ci-après avant de vous adresser à votre revendeur Wolf. Ce guide vous permettra de gagner du temps, d'éviter des inconvénients et peut-être aussi les dépenses liées au dépannage.

Le tiroir chauffant ne fonctionne pas.

- Il se pourrait que le fusible ait sauté ou que le disjoncteur ait grillé. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
- Vérifiez que le tiroir chauffant est bien branché.

Le tiroir ne coulisse pas correctement.

- Problème d'alignement des roulements à billes. Ouvrez et refermez complètement le tiroir pour réaligner les roulements.
- Le tiroir est trop rempli ou rempli de manière mal équilibrée. Réduisez le poids à moins de 34 kg ou répartissez le contenu plus régulièrement.

Condensation excessive.

- Retirez le liquide qui se trouve dans le bac du tiroir chauffant.
- Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.
- Le réglage de la température est trop élevé. Mettez un réglage inférieur.

Pas de chaleur dans le réglage pour lever la pâte.

- La température ambiante pourrait empêcher le déclenchement du thermostat. Vérifiez que le mot PROOF s'allume dans l'afficheur LCD du panneau de commande.

Les aliments se dessèchent dans le réglage de levage de pâte.

- Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.

Service après-vente

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours à la référence de modèle et au numéro de série de votre tiroir chauffant Wolf. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur la partie avant gauche de la base de l'élément intérieur. Pour accéder à la plaque des caractéristiques, vous devez ouvrir complètement le tiroir. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à l'illustration de la page 18. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques pour consultation ultérieure.

Référence de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

Revendeur Wolf : _____

Téléphone : _____

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc. Ni le guide, ni ces informations et images ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc. © Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.

Grazie

L'acquisto del cassetto scaldavivande Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni dei vostri elettrodomestici da cucina. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo progettato e costruito il cassetto scaldavivande con materiali e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Prima di cominciare a usare il cassetto scaldavivande, consigliamo di leggere con attenzione questa guida sull'utilizzo e la manutenzione per acquisire dimestichezza con le misure di sicurezza, le funzioni, il funzionamento ed i consigli sulla manutenzione del cassetto scaldavivande Wolf.

Nota importante

Per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente dei dispositivi Wolf, prendere nota dei seguenti tipi di informazioni evidenziate all'interno della presente guida:

NOTA IMPORTANTE: evidenzia le informazioni che sono particolarmente importanti.

ATTENZIONE: segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

AVVERTENZA: indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

WOLF® è un marchio registrato di Wolf Appliance, Inc.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni relative alla sicurezza prima di utilizzare questo elettrodomestico.

- Leggere con cura queste informazioni sull'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo cassetto scaldavivande per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Assicurarsi che vengano messe in atto le procedure di installazione e manutenzione adeguate. Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Chiedere all'addetto all'installazione di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del fusibile qualora sia necessario scollegare l'unità.
- Prima di effettuare un intervento di manutenzione, staccare o scollegare l'alimentazione per il cassetto scaldavivande spegnendo l'interruttore automatico o rimuovendo il fusibile.

REQUISITI GENERALI PER LA SICUREZZA

- Accertarsi che gli asciugamani siano accatastati ad un'altezza non superiore alla vaschetta del cassetto, onde evitare che si scoloriscano.
- Lo scopo del cassetto scaldavivande quello di mantenere gli alimenti cotti e caldi alla temperatura di portata e di consentire la lievitazione della pasta. Non è possibile riscaldare completamente alimenti freddi o cucinarli nel cassetto scaldavivande.
- Accertarsi che il cassetto scaldavivande sia installato correttamente in un mobile ben fissato.
- Aprire il cassetto scaldavivande con attenzione. Aprire parzialmente il cassetto scaldavivande per consentire la fuoriuscita dell'aria calda prima di togliere o sostituire il cibo all'interno del cassetto.
- Regolare la posizione della griglia quando il cassetto scaldavivande non è caldo.
- Usare sempre presine asciutte per rimuovere i piatti dal cassetto scaldavivande. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Azionare il cassetto scaldavivande solo dopo aver installato il pannello anteriore.
- Non riparare né sostituire alcuna parte del cassetto scaldavivande a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Tutti gli interventi di riparazione vanno eseguiti da un rivenditore Wolf.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure privi di esperienza e conoscenza a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non fornisca loro supervisione o istruzioni relative all'uso dell'elettrodomestico. È necessario prestare attenzione affinché i bambini non giochino con l'elettrodomestico.
- Con il cassetto scaldavivande in uso non lasciare bambini soli in prossimità dello stesso. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sul cassetto scaldavivande o di nascondersi al suo interno. Impedire ai bambini di giocare con il cassetto scaldavivande.
- Prima di allontanarsi, chiudere sempre il cassetto scaldavivande.
- Non usare mai il cassetto scaldavivande o altri elettrodomestici per riscaldare una stanza.
- Utilizzando questo elettrodomestico, indossare indumenti aderenti.
- Non poggiare nel cassetto scaldavivande un peso superiore a 34 kg.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non toccare l'elemento riscaldante o la superficie interna del cassetto scaldavivande. Queste superfici potrebbero causare ustioni. All'apertura del cassetto scaldavivande le superfici interne del cassetto potrebbero essere molto calde.
- Non riscaldare contenitori di alimentari chiusi. La pressione che si accumula all'interno del contenitore potrebbe farlo scoppiare e causare gravi ustioni.
- Non usare carta stagnola per rivestire il cassetto scaldavivande. Questo potrebbe causare danni alle superfici interne del cassetto scaldavivande.
- Non riempire troppo il cassetto scaldavivande. Questo potrebbe rendere difficile l'apertura o la chiusura del cassetto, provocando la caduta di cibo dal cassetto o dietro al cassetto.

⚠ AVVERTENZA

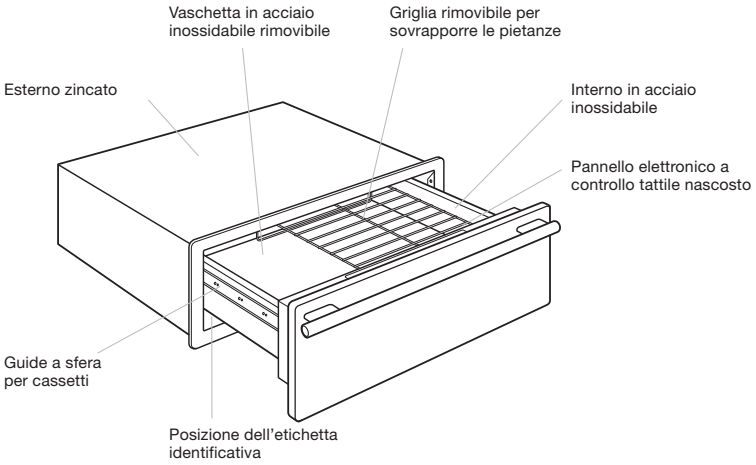
Non usare il cassetto scaldavivande per asciugare prodotti in carta. Se surriscaldati, i prodotti in carta potrebbero prendere fuoco.

Funzioni del cassetto scaldavivande

- Mascherine per cassetto opzionali in acciaio inossidabile con maniglia coordinata ai forni e ai piani cottura incassati professionali con fornello monopezzo Wolf.
- Mascherina integrata per cassetto che consente l'inserimento di un pannello in legno e della maniglia su misura.
- Elemento riscaldante da 850 W
- Pannello elettronico a controllo tattile nascosto.
- Controllo temperatura prestabilito e variabile.
- Funzionamento con spegnimento automatico o continuato nella modalità giorno sabbatico
- Griglia asportabile per stratificare gli alimenti.
- Vaschetta in acciaio inossidabile rimovibile.
- Guide a sfera completamente estendibili.
- Parte interna in acciaio inossidabile con esterno zincato.
- Set contenitori opzionale da sei pezzi con coperchi e griglia.
- Certificato CE

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

MODELLO ICBWWD30


Vaschetta in acciaio inossidabile rimovibile
Griglia rimovibile per sovrapporre le pietanze
Esterno zincato
Interno in acciaio inossidabile
Pannello elettronico a controllo tattile nascosto
Guide a sfera per cassetti
Posizione dell'etichetta identificativa

Controlli elettronici

Alla chiusura del cassetto scaldavivande il pannello elettronico a controllo tattile resta nascosto. Con il cassetto aperto, i controlli sono accessibili dall'alto del cassetto appena dietro la mascherina.

IMPOSTAZIONI PRESTABILITE

Il cassetto scaldavivande presenta quattro impostazioni prestabilite per la temperatura , , e . L'utilizzo di queste impostazioni prestabilite elimina l'esigenza di impostare manualmente la temperatura e l'ora.

Impostazioni prestabilite della temperatura	
	29 °C
	48 °C
	71 °C
	93 °C

PER IMPOSTARE LA TEMPERATURA:

1) Toccare .
2) Toccare una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE , , , oppure toccare le frecce o . Toccare la freccia per aumentare la temperatura e la freccia per ridurla. Due secondi dopo aver selezionato la temperatura/l'ora, la spia ON si accende e viene emesso un segnale acustico ad indicare che l'unità è accesa.

NOTA IMPORTANTE: premere una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE o le frecce o entro 20 secondi dall'accensione dell'unità, altrimenti quest'ultima si spegnerà automaticamente.

PRERISCALDAMENTO

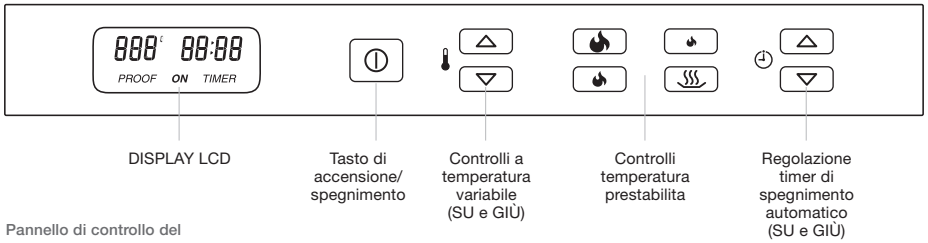
Durante il preriscaldamento, la lettura della temperatura sul display LCD alterna tra il punto prestabilito e la temperatura effettiva. Sul display LCD resta visualizzato "Lo", fino a quando la temperatura non raggiunge i 29 °C. Quando il preriscaldamento è terminato l'unità emette un segnale acustico.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il cassetto scaldavivande Wolf dispone di una funzione di spegnimento automatico determinata in fabbrica di quattro ore. L'intervallo di tempo per lo spegnimento automatico può essere regolato da un minuto a 24 ore.

IMPOSTAZIONE DELLO SPEGNIMENTO AUTOMATICO

1) Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
2) Toccare .
3) Toccare una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE , , o oppure toccare le frecce o . Toccare la freccia per aumentare la temperatura e la freccia per ridurla.
4) Toccare e tenere premuta la freccia per posticipare l'ora di spegnimento o la freccia per anticiparla.
5) La parola TIMER si accende e sul display LCD viene visualizzata l'ora di spegnimento automatico.


PROOF ON TIMER
DISPLAY LCD
Tasto di accensione/ spegnimento
Controlli a temperatura variabile (SU e GIÙ)
Controlli temperatura prestabilita
Regolazione timer di spegnimento automatico (SU e GIÙ)

Pannello di controllo del cassetto scaldavivande.

Controlli elettronici

PROGRAMMAZIONE PRESTABILITA

Le impostazioni prestabilite di temperatura e ora sono regolabili sulle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE, , , e .

L'intervallo di temperatura è 26–43 °C. È possibile regolare le IMPOSTAZIONI PRESTABILITE , e tra 26 e 93 °C.

REGOLAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI PRESTABILITE DI TEMPERATURA E ORA:

1) Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
2) Toccare .
3) Toccare e tenere premuta la temperatura desiderata, , , o per 5 secondi. Viene visualizzata la parola TIMER e "4:00" lampeggia sul display insieme alla temperatura. La regolazione sulle impostazioni deve avvenire entro 30 secondi. Se la regolazione non avviene entro questo periodo di tempo, l'unità esce dalla modalità di programmazione prestabilita.
4) Per regolare la temperatura, toccare e tenere premuta la freccia per aumentare o la freccia per ridurre la temperatura fin quando sul display LCD non compare quella prestabilita desiderata.
5) Per regolare l'impostazione dell'ora, toccare e tenere premuta la freccia per aumentare o la freccia per ridurre l'ora fin quando sul display non compare quella prestabilita desiderata.
6) Toccare e tenere premuto nuovamente il pulsante IMPOSTAZIONI PRESTABILITE per 5 secondi. Tre brevi segnali acustici indicano che la regolazione di questa impostazione prestabilita è cambiata. Se prima di toccare e tenere premuto il pulsante IMPOSTAZIONI PRESTABILITE sono trascorsi già 30 secondi, l'unità esce dalla modalità di programmazione prestabilita senza apportare regolazioni.

Modalità giorno sabbatico

Nella modalità giorno sabbatico, le persone che praticano una data religione possono disattivare alcune funzioni del cassetto scaldavivande. La funzione di spegnimento automatico viene disattivata ed il cassetto scaldavivande funziona di continuo.

ATTIVAZIONE DELLA MODALITÀ GIORNO SABBATICO

1) Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
2) Toccare e tenere premuto per 5 secondi. Dopo 5 secondi sul display LCD lampeggia la parola "Sab".
3) Mentre "Sab" lampeggia, selezionare una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE oppure impostare la temperatura con le frecce o . Toccare la freccia per aumentare la temperatura e la freccia per ridurla. Due segnali acustici indicano l'inizio della modalità giorno sabbatico.
4) Nella modalità giorno sabbatico, il cassetto scaldavivande funziona finché non si tocca . La parola ON resta accesa sul display LCD per tutto il tempo in cui l'unità resta nella modalità giorno sabbatico. Sul display non sono visualizzate altre letture.
5) Toccare per spegnere il cassetto scaldavivande ed uscire dalla modalità giorno sabbatico.

⚠ ATTENZIONE

Con la modalità giorno sabbatico avviata, la funzione di spegnimento automatico è disattivata; l'unità deve essere spenta manualmente toccando .

Retroilluminazione del pannello di controllo

Il cassetto scaldavivande Wolf dispone di tre opzioni per la retroilluminazione del pannello di controllo: disattivata nella modalità giorno sabbatico, attivata nella modalità giorno sabbatico e disattivata in tutte le modalità. La retroilluminazione è automaticamente attivata durante il funzionamento regolare e disattivata nella modalità giorno sabbatico.

MODIFICA DELLA RETROILLUMINAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO:

1) Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
2) Toccare e tenere premuta la freccia e la freccia per 5 secondi. Sul display LCD viene visualizzata l'impostazione corrente per la retroilluminazione.
3) Usare la freccia per scorrere le tre opzioni di retroilluminazione: retroilluminazione disattivata in modalità giorno sabbatico, retroilluminazione attivata in modalità giorno sabbatico (alimentazione al 50%) e retroilluminazione sempre disattivata. Effettuare una selezione entro 30 secondi. Se una nuova selezione non avviene durante questo periodo di tempo, l'unità passa automaticamente all'impostazione di retroilluminazione corrente.
4) Con l'impostazione di retroilluminazione desiderata selezionata, toccare per salvare l'impostazione.

Display della temperatura

Il display della temperatura del cassetto scaldavivande può essere cambiato da gradi Fahrenheit (F) a Centigradi (C) o viceversa.

MODIFICA DEL DISPLAY DELLA TEMPERATURA:

1) Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
2) Toccare e tenere premuta le frecce e per 5 secondi.
3) Dopo 5 secondi l'unità emette un segnale acustico, la retroilluminazione viene attivata ed appare F o C, secondo l'impostazione del display corrente.
4) Toccare la freccia o per selezionare Fahrenheit (F) o Celsius (C).
5) Con la visualizzazione della temperatura desiderata selezionato, toccare per salvare l'impostazione.

Prima del primo utilizzo

Togliere tutta la documentazione ed il materiale di imballaggio dall'interno del cassetto scaldavivande.

Pulire bene il cassetto con acqua calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuali residui di olio e grasso, lasciati sulla superficie dal processo di produzione.

Applicare un lucidante per acciaio inossidabile per proteggere la finitura e lucidare l'esterno del cassetto scaldavivande. Consultare la sezione dedicata a pulizia e manutenzione a pagina 27.

Utilizzo del cassetto scaldavivande

- Cominciare sempre con alimenti molto caldi. Il cassetto scaldavivande mantiene cibo molto caldo alla temperatura di portata. Non usare il cassetto scaldavivande per riscaldare alimenti freddi, limitarsi a pasta da lievitare e cracker, patatine o cereali secchi.
- Preriscaldare sempre il cassetto scaldavivande. Preriscaldare per 3 minuti, 4 minuti, 7 minuti e 13 minuti.
- Gli alimenti nei contenitori in vetro e ceramica termici potrebbero richiedere temperature più alte rispetto agli alimenti in contenitori in metallo.
- L'apertura ripetuta del cassetto scaldavivande provoca la fuoriuscita dell'aria calda e di conseguenza il raffreddamento del cibo.
- In caso di carichi grandi, potrebbe essere necessario selezionare una temperatura superiore e coprire alcuni alimenti già cotti.
- Il cibo va tenuto nel contenitore di cottura o trasferito in un piatto di portata termico prima di riporlo nel cassetto scaldavivande.
- Togliere i cucchiai di portata, ecc. prima di riporre contenitori per alimenti nel cassetto scaldavivande.
- È possibile usare carta stagnola per coprire il cibo ed aumentare il livello di umidità.
- Non poggiare contenitori in plastica, né pellicola nel cassetto scaldavivande.

Griglia del cassetto scaldavivande

La griglia si inserisce nel cassetto scaldavivande infilandola dalla parte anteriore e consente di stratificare le portate.

Se occorre tenere al caldo cibo già cotto e molto caldo e riscaldare al tempo stesso piatti di portata, riporre i piatti sul fondo del cassetto scaldavivande ed il cibo sulla griglia.

NOTA IMPORTANTE: preriscaldare sempre il cassetto scaldavivande con la griglia in posizione.

Vassoio del cassetto scaldavivande

La vaschetta in acciaio inossidabile può essere rimossa e pulita. Per rimuoverla, aprire completamente il cassetto scaldavivande. Far scorrere la punta delle dita sotto i bordi laterali sinistro e destro della vaschetta. Tirare con fermezza la vaschetta verso l'alto, accertandosi che tutti i bordi vengano estratti dall'unità.

Per rimontare la vaschetta, aprire completamente il cassetto scaldavivande. Poggiare i bordi della vaschetta sulle guide laterali del telaio del cassetto. Aprire e chiudere completamente il cassetto per verificarne il funzionamento.

Preparazione degli alimenti

PER LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO DEL PANE:

1) Toccare sul pannello di controllo. Sul display LCD viene visualizzato "29C". Viene visualizzata la parola TIMER e "4:00" lampeggia nel display LCD. Lasciare preriscaldare il cassetto scaldavivande.
2) È possibile regolare la temperatura premendo le frecce o . È possibile regolare l'ora premendo le frecce o .
3) Ungere leggermente la superficie dell'impasto in una ciotola ampia a sufficienza da consentire all'impasto di raddoppiare in volume.
4) Coprire l'impasto con un panno asciutto.
5) Sistemare la ciotola in fondo al cassetto scaldavivande.
6) Lasciar riposare l'impasto nel cassetto scaldavivande per 40 minuti, oppure fino a quando il volume non è raddoppiato ed esercitando pressione con un dito, non si crea un piccolo avvallamento sulla superficie.

PER RENDERE CROCCANTI ALIMENTI STANTII:

1) Preriscaldare il cassetto scaldavivande .
2) Poggiare gli alimenti su un vassoio o un piatto piano.
3) Controllare il livello di croccantezza desiderato dopo 45 minuti. Regolare l'ora se necessario.

PER RISCALDARE I PIATTI DA PORTATA:

1) Preriscaldare il cassetto scaldavivande .
2) Utilizzare solo piatti termici.
3) Sistemare i piatti vuoti sul ripiano in fondo al cassetto scaldavivande.

NOTA IMPORTANTE: per riscaldare la porcellana o a temperature più elevate, consultare il produttore dei piatti per conoscere la tolleranza massima di calore.

PER RISCALDARE GLI ASCIUGAMANI:

1) Preriscaldare il cassetto scaldavivande .
2) Sistemare gli asciugamani nel cassetto scaldavivande.

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che gli asciugamani siano accatastati ad un'altezza non superiore alla vaschetta del cassetto onde evitare che si scoloriscano.

NOTA IMPORTANTE: gli asciugamani vanno riscaldati esclusivamente con l'impostazione onde evitare che si scoloriscano.

Selezione della temperatura

NOTA IMPORTANTE: non coprire gli alimenti se si desidera farli rosolare, coprirli se si desidera che trattengano l'umidità.

Impostazioni della temperatura
Carne di manzo (al sangue)*, uova, tortilla chips e asciugamani
Carne di manzo (media o ben cotta)*, pane, panini morbidi e duri, frutta, tegami, cereali cotti, sughi, salse con la panna, pesce, crostacei, prosciutto, maiale, agnello, pollame, pancake, waffle, torte (uno o due strati), patate schiacciate e verdure
Bacon, cibi fritti, hamburger, pizza (sulla piastra o in cartone) e patate al cartoccio (in foglio di alluminio)

*USDA/FSIS consiglia una temperatura interna minima di 60 °C per la cottura minima della carne di manzo. Utilizzare un termometro per carne per controllarne la temperatura interna.

Consigli di pulizia e manutenzione

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che il cassetto scaldavivande sia spento e tutte le superfici siano fredde prima di pulire qualsiasi parte dell'unità.

ACCIAIO INOSSIDABILE

Sebbene l'acciaio inossidabile sia resistente alla maggior parte delle macchie, non è completamente immune ai danni. Il sale ed altri liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.

Utilizzare uno sgrassatore spray per rimuovere le impronte e le macchie di grasso. Spruzzare su un panno e pulire la superficie. Asciugare subito con un movimento circolare per evitare la formazione di striature.

Usare aceto bianco e acqua per rimuovere le macchie di calcare.

Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie. Non usare pagliette in acciaio.

MASCHERINA PER CASSETTO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Per pulire l'esterno della mascherina in acciaio inossidabile classico, usare un detergente neutro e non abrasivo per acciaio inossidabile ed applicarlo con un panno morbido e senza filaccia.

Per far risaltare la lucentezza naturale dell'acciaio, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.

NOTA IMPORTANTE: non pulire mai con spazzole metalliche o detergenti molto abrasivi.

GRIGLIA DEL CASSETTO

Pulire la griglia cromata con detergente neutro ed acqua. Dopo la pulitura, sciacquare con acqua pulita ed asciugare bene con un panno pulito.

PANNELLO DI CONTROLLO

Prestare attenzione a non immergere nell'acqua il pannello di controllo. Sebbene il pannello sia sigillato, un livello di umidità eccessivo può comunque danneggiare i controlli.

Usare un detergente per vetri per eliminare impronte digitali e macchie dalla superficie del pannello di controllo. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno.

Soluzione dei problemi

Se il cassetto scaldavivande non funziona correttamente, consultare la guida alla soluzione dei problemi prima di chiamare il proprio rivenditore Wolf. Questa guida consente di risparmiare tempo e denaro, evitando l'intervento di un tecnico.

Il cassetto scaldavivande non funziona.

- Un fusibile potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe essere scattato. Sostituire il fusibile o ripristinare il circuito elettrico.
- Verificare che il cassetto scaldavivande sia collegato.

Il cassetto non scorre in maniera uniforme.

- I cuscinetti a sfera non sono allineati. Estendere completamente il cassetto e chiudere completamente per riallineare.
- Il cassetto scaldavivande è sovraccarico o il carico non è bilanciato. Ridurre il peso a meno di 34 kg o ridistribuire il contenuto.

La condensa è eccessiva.

- Rimuovere il liquido contenuto nella vaschetta del cassetto scaldavivande.
- Coprire gli alimenti con un coperchio o della carta stagnola.
- La temperatura è troppo alta, diminuirla.

Mancanza di calore nell'impostazione di lievitazione.

- La temperatura ambiente può impedire l'accensione del termostato. Verificare che PROOF sia acceso sul display LCD del pannello di controllo.

Gli alimenti si seccano nell'impostazione di lievitazione.

- Coprire gli alimenti con un coperchio o della carta stagnola.

Informazioni sull'assistenza

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al modello e al numero di serie del cassetto scaldavivande. Le informazioni si trovano sull'etichetta identificativa del prodotto, situata sulla parte anteriore sinistra dell'involucro interno. Per accedere all'etichetta identificativa occorre aprire completamente il cassetto. Per l'ubicazione dell'etichetta identificativa, consultare la figura a pagina 24. Annotare le informazioni di cui sotto per riferimento futuro.

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di installazione: _____

Rivenditore Wolf: _____

Telefono: _____

Le informazioni e le immagini contenute nella presente guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc. Il presente documento e le informazioni in esso contenute non potranno essere copiati né utilizzati, in toto o in parte, senza l'esplicito consenso scritto di Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc., tutti i diritti riservati.

Vielen Dank

Mit dem Kauf einer Wärmeschublade von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihrer Wärmeschublade hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit sie Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Bevor Sie mit der Verwendung Ihrer Wärmeschublade beginnen, nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Es wird auf jeden Fall für Sie von Vorteil sein, sich mit den sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, der Bedienung sowie unseren Empfehlungen für die Wärmeschublade von Wolf vertraut zu machen.

Wichtiger Hinweis

Um eine sichere und effiziente Verwendung von Wolf-Geräten zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

ACHTUNG ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

VORSICHT weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WOLF® ist eine eingetragene Marke von Wolf Appliance, Inc.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie den Herd benutzen.

- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihre neue Wärmeschublade benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung. Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Lassen Sie sich den Ort des Schutzschalters bzw. der Sicherung vom Installierer zeigen, damit Sie wissen, wo die Stromzufuhr abgeschaltet werden kann.
- Vor Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung für die Wärmeschublade ausgesteckt oder unterbrochen werden, indem der Schutzschalter ausgeschaltet oder die Sicherung herausgedreht wird.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANFORDERUNGEN

- Stellen Sie sicher, dass die Handtücher nur so hoch wie die Seiten der Schubladenwanne gestapelt werden. Wenn sie höher gestapelt werden, können sie sich u. U. verfärben.
- Der Zweck der Wärmeschublade ist das Warmhalten von heißen, gekochten Speisen auf Serviertemperatur und das Gären von Hefeteig. Kalte Speisen können in der Wärmeschublade nicht ganz durchgewärmt oder gekocht werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass die Wärmeschublade in einem fest montierten Schrank sicher installiert wird.
- Seien Sie beim Öffnen der Wärmeschublade vorsichtig. Öffnen Sie die Wärmeschublade teilweise und lassen Sie die warme Luft entweichen, bevor Speisen entnommen oder eingefüllt werden.
- Schieben Sie den Rost immer in die gewünschte Position, wenn die Wärmeschublade abgekühlt ist.
- Verwenden Sie immer trockene Topflappen, um heiße Gegenstände aus der Wärmeschublade zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Verbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- Die Wärmeschublade darf nicht benutzt werden, wenn die Frontplatte nicht installiert wurde.
- Teile der Wärmeschublade dürfen nur repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Wartungsarbeiten sollten von einen Wolf-Vertragshändler veranlasst werden.
- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nie allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn die Wärmeschublade benutzt wird. Kindern darf es nie erlaubt werden, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen oder darin zu verstecken. Kinder nicht mit der Wärmeschublade spielen lassen.
- Auf keinen Fall die Wärmeschublade offen lassen, wenn Sie nicht mit ihr hantieren.
- Auf keinen Fall die Wärmeschublade oder sonstige Geräte zum Wärmen oder Beheizen des Raums verwenden.
- Während der Verwendung dieses Geräts keine lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- Nicht mehr als 34 kg in die Wärmeschublade geben.
- Kein Benzin bzw. keine anderen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Das Heizelement bzw. die Innenfläche der Wärmeschublade nicht berühren. Diese Oberflächen können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen. Die Innenflächen der Wärmeschublade können heiß sein, wenn sie geöffnet wird.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter aufwärmen. Es konnte sich Druck aufbauen, und der Behälter könnte bersten und ernsthafte Verletzungen verursachen.
- Keine Aluminiumfolie zum Auskleiden der Wärmeschublade verwenden. Dadurch könnten die Innenflächen der Wärmeschublade beschädigt werden.
- Die Wärmeschublade nicht überfüllen. Dadurch könnte sich die Schublade schwer öffnen oder schließen lassen, und es könnte etwas aus der Schublade oder hinter sie fallen.

⚠ ACHTUNG

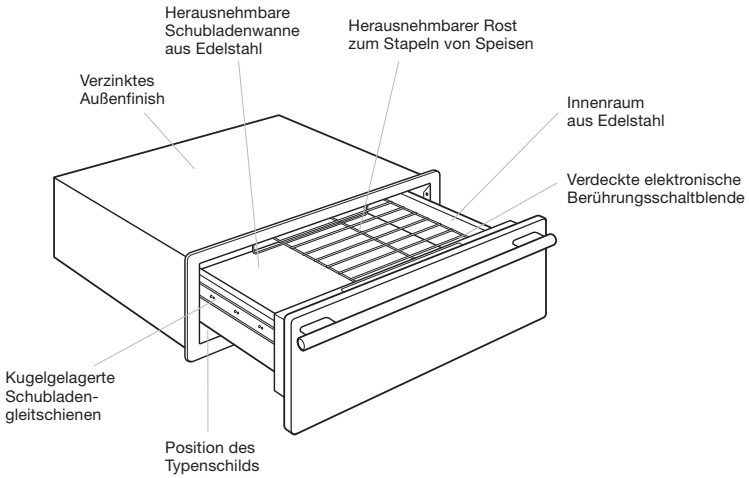
Die Wärmeschublade nicht zum Trocknen von Papierwaren verwenden. Bei Überhitzung könnten Papierwaren Feuer fangen.

Merkmale der Wärmeschublade

- Optionale Schubladenfronten aus Edelstahl mit Griff passen vom Aussehen her zu den Einbaubacköfen und Kochmulden mit versiegelten Brennern von Wolf.
- Die optionale integrierte Schubladenfront ermöglicht die Verwendung einer maßangefertigten Holzplatte und eines Griffs.
- 850-Watt-Heizelement
- Verdeckte elektronische Berührungsschaltblende
- Voreingestellte und variable Temperaturregelung
- Voreingestellte automatische Abschaltfunktion oder verlängerter Betrieb im Sabbatmodus
- Rost zum Stapeln von Speisen
- Herausnehmbare Schubladenwanne aus Edelstahl
- Kugelgelagerte, ganz herausziehbare Schubladen-gleitschienen
- Innenraum aus Edelstahl mit verzinktem Außenfinish
- Optionaler sechsteiliger Behälterset mit Deckeln und Rost als Zubehör erhältlich.
- CE-zertifiziert

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

MODELL ICBWWD30



Elektronische Bedienelemente

Die elektronische Berührungsschaltblende ist verdeckt, wenn die Wärmeschublade geschlossen ist. Bei geöffneter Wärmeschublade können die Schaltelemente oben an der Schublade hinter der Schubladenfront bedient werden.

VOREINSTELLUNGEN

Ihre Wärmeschublade ist mit vier voreingestellten Temperatureinstellungen ausgestattet: , , und . Durch die Verwendung der VOREINSTELLUNGEN brauchen Temperatur und Zeit nicht manuell eingestellt zu werden.

Voreingestellte Temperatureinstellungen	
	29 °C
	48 °C
	71 °C
	93 °C

SO WIRD DIE TEMPERATUR EINGESTELLT:

1) berühren.
2) Eine der VOREINSTELLUNGEN berühren: , , oder , oder das Pfeilfeld oder berühren. Den Pfeil berühren, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. den Pfeil berühren, um die Temperatur zu verringern. Zwei Sekunden nach Auswahl der Temperatur/Zeit leuchtet die Anzeige EIN, und ein Piepton zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

WICHTIGER HINWEIS: Eine der VOREINSTELLUNGEN oder das Pfeilfeld oder muss innerhalb von 20 Sekunden nach Einschalten des Geräts gedrückt werden. Ansonsten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

VORHEIZEN

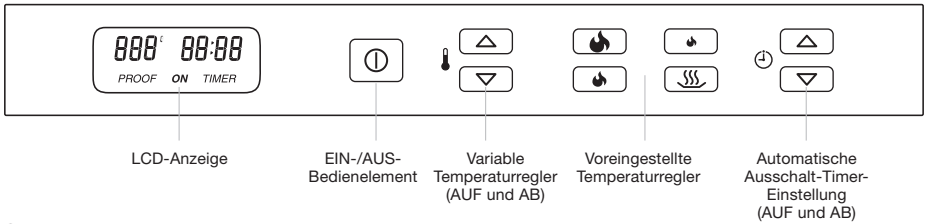
Während des Vorheizens wechselt die Temperaturanzeige in der LCD-Anzeige zwischen Sollwert und Ist-Temperatur. Das Wort „Lo“ (Niedrig) erscheint auf der LCD-Anzeige, bis die Temperatur 29 °C erreicht. Das Gerät piept einmal, um zu melden, dass das Vorheizen abgeschlossen ist.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Ihre Wärmeschublade von Wolf hat eine ab Werk voreingestellte automatische Abschaltzeit von vier Stunden. Das Zeitintervall für das automatische Ausschalten kann von einer Minute auf 24 Stunden reguliert werden.

SO WIRD DIE AUTOMATISCHE ABSCHALTFUNKTION EINGESTELLT:

1) Die Wärmeschublade muss ausgeschaltet sein.
2) berühren.
3) Eine der VOREINSTELLUNGEN berühren: , , oder , oder das Pfeilfeld oder berühren. Den Pfeil berühren, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. den Pfeil berühren, um die Temperatur zu verringern.
4) Den Pfeil berühren und gedrückt halten, um die Ausschaltzeit zu erhöhen, bzw. den Pfeil drücken, um die Ausschaltzeit zu verringern.
5) Das Wort TIMER leuchtet, und die automatische Ausschaltzeit wird in der LCD-Anzeige eingeblendet.



Schaltblende der Wärmeschublade

Elektronische Bedienelemente

VOREINGESTELLTE PROGRAMMIERUNG

Die voreingestellten Temperaturen und Zeiteinstellungen können für die VOREINSTELLUNGEN, , , und angepasst werden.

Der Temperaturbereich ist 26–43 °C.

Die VOREINSTELLUNGEN , , und können von 26–93 °C angepasst werden.

SO WERDEN DIE VOREINSTELLUNGSTEMPERATUR UND ZEIT EINGESTELLT:

1) Die Wärmeschublade muss ausgeschaltet sein.
2) berühren.
3) Die gewünschte VOREINSTELLUNG, , , oder 5 Sekunden lang berühren und gedrückt halten. Das Wort TIMER leuchtet, und in der LCD-Anzeige blinkt die Meldung „4:00“ zusammen mit der Temperatur. Die Einstellungen sollten innerhalb von 30 Sekunden verändert werden. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Anpassung vorgenommen wird, beendet das Gerät den Voreinstellungsprogrammierungsmodus.
4) Zum Anpassen der Temperatur den Pfeil berühren und gedrückt halten, um sie zu erhöhen, bzw. den Pfeil berühren und gedrückt halten, um die Temperatur zu verringern, bis die gewünschte Voreinstellungstemperatur in der LCD-Anzeige erscheint.
5) Zum Anpassen der Zeiteinstellung den Pfeil berühren und gedrückt halten, um sie zu erhöhen, bzw. den Pfeil berühren und gedrückt halten, um die Zeit zu verringern, bis die gewünschte Voreinstellungszeit in der LCD-Anzeige erscheint.
6) Die angepasste VOREINSTELLUNG erneut berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Drei schnelle Töne zeigen an, dass die Einstellungen für die VOREINSTELLUNG geändert wurden. Wenn 30 Sekunden verstreichen, bevor Sie die VOREINSTELLUNG berühren und gedrückt halten, beendet das Gerät den Voreinstellungsprogrammierungsmodus, ohne Anpassungen vorzunehmen.

Sabbatmodus

Der Sabbatmodus wird zur Einhaltung bestimmter religiöser Feiertage benutzt, wenn einige der Funktionen der Wärmeschublade ausgeschaltet werden müssen. Im Sabbatmodus ist die automatische Ausschaltfunktion deaktiviert; dadurch kann die Wärmeschublade kontinuierlich betrieben werden.

SO WIRD DER SABBATMODUS EINGELEITET:

1) Die Wärmeschublade muss ausgeschaltet sein.
2) Die Taste berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Nach 5 Sekunden blinkt das Wort „Sab“ in der LCD-Anzeige.
3) Während „Sab“ blinkt, eine der VOREINSTELLUNGEN wählen oder die Temperatur mit den Pfeilfeldern oder einstellen. Den Pfeil berühren, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. den Pfeil berühren, um die Temperatur zu verringern. Durch zwei Töne wird angezeigt, dass der Sabbatmodus eingeleitet wurde.
4) Im Sabbatmodus wird die Wärmeschublade kontinuierlich betrieben, bis berührt wird. Das Wort ON (Ein) leuchtet ständig in der LCD-Anzeige, während sich das Gerät im Sabbatmodus befindet. Es erscheinen keine anderen Meldungen in der LCD-Anzeige.
5) Die Taste berühren, um die Wärmeschublade auszuschalten und den Sabbatmodus zu beenden.

⚠ VORSICHT

Nach Einleitung des Sabbatmodus ist die automatische Ausschaltfunktion deaktiviert, d. h. das Gerät muss durch Berühren von manuell ausgeschaltet werden.

Hinterleuchtung der Schaltblende

Die Wärmeschublade von Wolf ist mit drei Optionen zur Steuerung der Schaltblendenhinterleuchtung ausgestattet: Hinterleuchtung aus im Sabbatmodus, Hinterleuchtung ein im Sabbatmodus und Hinterleuchtung aus in allen Modi. Die Hinterleuchtung ist bei normalem Gebrauch standardmäßig eingeschaltet und im Sabbatmodus standardmäßig ausgeschaltet.

SO WIRD DIE HINTERLEUCHTUNG DER SCHALTBLENDE GEÄNDERT:

1) Die Wärmeschublade muss ausgeschaltet sein.
2) Den Pfeil und den Pfeil berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die aktuelle Einstellung der Hinterleuchtung erscheint in der LCD-Anzeige.
3) Mit dem Pfeil die drei Hinterleuchtungsoptionen durchlaufen: Hinterleuchtung aus im Sabbatmodus, Hinterleuchtung ein im Sabbatmodus (50 % Leistung) und Hinterleuchtung aus in allen Modi. Es sollte innerhalb von 30 Sekunden eine Wahl getroffen werden. Das Gerät schaltet sich standardmäßig auf die aktuelle Hinterleuchtungseinstellung, wenn innerhalb dieser Zeit keine Wahl getroffen wird.
4) Wenn die gewünschte Hinterleuchtungseinstellung ausgewählt ist, berühren, um die Einstellung zu speichern.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige der Wärmeschublade kann von Fahrenheit (F) auf Celsius (C) oder umgekehrt geändert werden.

SO WIRD DIE TEMPERATURANZEIGE GEÄNDERT:

1) Die Wärmeschublade muss ausgeschaltet sein.
2) Die Pfeile und berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten.
3) Nach 5 Sekunden piept das Gerät, die Hinterleuchtung schaltet sich ein, und es wird je nach der aktuellen Anzeigeeinstellung entweder F oder C eingeblendet.
4) Den Pfeil für Temperatur oder berühren, um entweder Fahrenheit (F) oder Celsius (C) auszuwählen.
5) Wenn die gewünschte Temperaturanzeige ausgewählt ist, berühren, um die Einstellung zu speichern.

Vor der ersten Benutzung

Alle Handbücher und alles Verpackungsmaterial aus der Wärmeschublade herausnehmen.

Die Wärmeschublade mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess.

Eine Edelstahlpolitur auftragen, um den Finish zu schützen und auf der Außenseite der Wärmeschublade Glanz zu erzielen. Siehe Empfehlungen für die Reinigung und Pflege auf Seite 33.

Verwendung der Wärmeschublade

- Immer mit bereits heißen Speisen beginnen. Die Wärmeschublade hält heiße Speisen auf Servierte mperatur. Die Wärmeschublade nicht zum Aufwärmen von kalten Speisen verwenden. Ausnahme: das Gären von Hefeteig und das Aufbacken von Crackern, Chips oder trockenen Frühstücksflocken.
- Die Wärmeschublade immer vorheizen. Für 3 Minuten, für 4 Minuten, für 7 Minuten und für 13 Minuten vorheizen.
- Speisen in hitzebeständigen Glas- und Glaskeramikbehältern benötigen im Vergleich zu Speisen in Metallbehältern u. U. höhere Temperatureinstellungen.
- Das wiederholte Öffnen der Wärmeschublade lässt heiße Luft entweichen und die Speisen abkühlen.
- Bei großen Portionen muss eventuell eine höhere Temperatureinstellung benutzt werden, und einige der gekochten Speisen müssen eventuell bedeckt werden.
- Speisen sollten im Kochgeschirr warmgehalten oder in einen hitzebeständigen Servierbehälter umgefüllt werden, bevor sie in die Wärmeschublade gegeben werden.
- Servierlöffel usw. entfernen, bevor Behälter mit Speisen in die Wärmeschublade gestellt werden.
- Zum Abdecken der Speisen kann Aluminiumfolie verwendet werden, damit der Feuchtigkeitsgehalt erhöht wird.
- Keine Plastikbehälter oder Plastikfolie in die Wärmeschublade geben.

Wärmeschubladenrost

Der Rost lässt sich von vorne nach hinten in die Wärmeschublade einlegen und ermöglicht das doppelte Stapeln von Artikeln.

Wenn heiße, gekochte Speisen und leere Servierteller gleichzeitig warm gehalten werden, sollten die Servierteller zuerst unten hineingestellt und die Speisen oben auf den Rost gestellt werden.

WICHTIGER HINWEIS: Die Wärmeschublade immer mit Rost vorwärmen.

Wärmeschubladenwanne

Die Edelstahlwanne der Wärmeschublade lässt sich zum Reinigen herausnehmen. Zum Entfernen wird die Wärmeschublade vollständig herausgezogen. Die Fingerspitzen unter die rechte und linke Seitenkante der Wanne schieben. Die Wanne fest nach oben ziehen; dabei darauf achten, dass keine Kanten das Innere des Geräts berühren.

Zum Einsetzen der Wärmeschubladenwanne die Wärmeschublade ganz herausziehen. Die Wannenkanten auf die Seitenschienen des Schubladenrahmens positionieren. Die Schublade ganz öffnen und schließen, um die korrekte Funktionsweise zu prüfen.

Lebensmittelzubereitung

SO WIRD HEFETEIG FÜR BROT GEGÄRT:

1) und anschließend auf der Schaltblende berühren. Auf der LCD-Anzeige erscheint die Meldung „29C“. Das Wort TIMER leuchtet, und auf der LCD-Anzeige blinkt die Meldung „4:00“. Die Wärmeschublade vorheizen lassen.
2) Die Temperatur kann durch Drücken der Pfeile oder angepasst werden. Die Zeiteinstellung kann durch Drücken der Pfeile oder angepasst werden.
3) Den Teig in eine Schüssel geben, die groß genug ist, dass sich die Größe des Teigs verdoppeln kann, und die Oberseite leicht einölen.
4) Den Teig mit einem trockenen Tuch abdecken.
5) Die Schüssel ganz unten in die Wärmeschublade stellen.
6) Den Teig 40 Minuten in der Wärmeschublade lassen oder bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat und auf der Teigoberfläche eine kleine Vertiefung bleibt, wenn man sie leicht mit dem Finger berührt.

SO WERDEN ALTBACKENE ARTIKEL WIEDER KNUSPRIG AUFGEBACKEN:

1) Die Wärmeschublade auf vorheizen.
2) Das Nahrungsmittel in eine flache Schüssel oder Schale geben.
3) Nach 45 Minuten auf die gewünschte Knusprigkeit prüfen. Nach Bedarf die Zeit neu einstellen.

SO WERDEN SERVIERSCHÜSSELN VORGEWÄRMT:

1) Die Wärmeschublade auf vorheizen.
2) Nur hitzebeständiges Geschirr verwenden.
3) Das leere Geschirr auf den Rost oder ganz unten in die Wärmeschublade stellen.

WICHTIGER HINWEIS: Um dünnes Porzellan oder sonstiges Geschirr auf eine höhere Temperatur aufzuheizen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Geschirrs zwecks maximaler Hitzetoleranz.

SO WERDEN HANDTÜCHER VORGEWÄRMT:

1) Die Wärmeschublade auf vorheizen.
2) Die Handtücher in die Wärmeschublade legen.

WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Handtücher nur so hoch wie die Seiten der Schubladenwanne gestapelt werden. Wenn sie höher gestapelt werden, können sie sich u. U. verfärben.

WICHTIGER HINWEIS: Handtücher sollten nur auf der Einstellung aufgewärmt werden. Andere Einstellungen können u. U. zu einer Verfärbung der Handtücher führen.

Auswahl der Temperatur

WICHTIGER HINWEIS: Lebensmittel, die knusprig bleiben sollen, nicht abdecken, und Lebensmittel, die saftig bleiben sollen, abdecken.

Temperatureinstellungen
Rindfleisch (englisch)*, Eier, Tortilla-Chips und Handtücher
Rindfleisch (medium oder gut durch)*, Brot, weiche Brötchen, knusprige Brötchen, Obst, Aufläufe, gekochte Müslis, Bratensoßen, Rahmsoßen, Fisch, Meeresfrüchte, Schinken, Schweinefleisch, Lamm, Geflügel, Pfannkuchen, Waffeln, Pasteten und Kuchen (mit einfachem oder doppeltem Teigmantel), Kartoffelbrei und Gemüse
Schinkenspeck, fritierte Speisen, Hamburger, Pizza (auf Teller oder in Karton) und gebackene Kartoffeln (in Folie)

*Die USDA/FSIS empfiehlt eine Innentemperatur von 60 °C als Mindestgarung für Rindfleisch. Die interne Fleischtemperatur sollte mit einem Fleischthermometer geprüft werden.

Empfehlungen für die Reinigung und Pflege

WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Wärmeschublade ausgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

EDELSTAHL

Auch wenn Edelstahl gegen die meisten Flecken beständig ist, ist er jedoch nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen.

Fingerabdrücke und fettige Spritzer mit einem Entfettungsspray entfernen. Auf ein Tuch sprühen und Oberfläche abwischen. Sofort trocken wischen, um Streifenbildung zu vermeiden.

Bei Wasserflecken Weißweinessig und Wasser verwenden.

Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen. Keine Reinigungskissen aus Stahlwolle verwenden.

SCHUBLADENFRONT AUS EDELSTAHL

Zum Reinigen der Außenseite der Schubladenfront im klassischen Edelstahl wird ein weicher, nicht scheuernder Edelstahlreiniger mit einem weichen, fusselfreien Tuch aufgetragen.

Einen natürlichen Glanz des Edelstahlfinish erzielen Sie, indem Sie ihn mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen.

WICHTIGER HINWEIS: Unter keinen Umständen sollten Sie metallische oder stark scheuernde Reiniger oder Tücher verwenden.

SCHUBLADENROST

Den Chromrost mit einem milden Spülmittel und Wasser reinigen. Nach der Reinigung mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch gründlich trocknen.

SCHALTBLENDE

Es muss darauf geachtet werden, dass die Schaltblende nicht eingeweicht wird. Auch wenn die Schaltblende abgedichtet sind, kann eine zu hohe Feuchtigkeit eine Beschädigung der Bedienelemente verursachen.

Zum Entfernen von Fingerabdrücken und Verschüttungen von der Oberfläche der Schaltblende Glasreiniger verwenden. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen.

Fehlersuche

Wenn Ihre Wärmeschublade von Wolf nicht richtig funktioniert, verwenden Sie die folgende Anleitung zur Fehlersuche, bevor Sie sich an den Wolf-Händler wenden. Diese Anleitung spart Zeit und erspart Ihnen Probleme, sodass ein teurer Besuch eines Kundendienstvertreters eventuell nicht notwendig ist.

Die Wärmeschublade funktioniert nicht.

- Eine Sicherung ist eventuell durchgebrannt oder ein Schutzschalter ausgelöst. Sicherung ersetzen oder Schutzschalter zurücksetzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker der Wärmeschublade eingesteckt ist.

Schublade gleitet nicht reibungslos.

- Kugellager sind nicht richtig ausgerichtet. Die Schublade ganz herausziehen und komplett schließen, um sie neu auszurichten.
- Schublade ist überlastet oder die Last ist unausgeglichen. Gewicht auf weniger als 34 kg verringern oder Inhalt umschichten.

Es ist übermäßige Kondensation vorhanden.

- Flüssigkeit in der Wanne der Wärmeschublade entfernen.
- Speisen mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken.
- Temperatureinstellung ist zu hoch, eine niedrigere Einstellung verwenden.

Keine Wärme in der Gärungseinstellung.

- Raumtemperatur verhindert eventuell das Einschalten des Thermostats. Sicherstellen, dass PROOF in der LCD-Anzeige auf der Schaltblende beleuchtet ist.

Speisen trocknen in der Gärungseinstellung aus.

- Speisen mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken.

Serviceinformationen

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihrer Wärmeschublade von Wolf an. Diese Informationen sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich im linken vorderen Bodenbereich des Innenschranks befindet. Um Zugang zum Typenschild zu erhalten, muss die Schublade ganz offen sein. Die Position des Typenschilds entnehmen Sie der Abbildung auf Seite 30.

Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Datum der Installation: _____

Wolf-Händler: _____

Telefon: _____

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc. Weder diese Anleitung noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance Inc. kopiert oder verwendet werden. ©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

816411 REV-B 1/2012